



Entrées

Côtelettes d'agneau à la marocaine

Pour 4 personnes.

Ingrédients

500 grammes couronnes d'agneau
60 grammes de couscous
1 pomme-grenade (pitjes)
60 grammes de fromage de chèvre
100 grammes pois chiches
1 échalote (en petits morceaux)
1/2 cuillère à café cumin
2 cuillères à soupe de menthe (hachée + supplément pour garnir)
2 cuillères à soupe de yaourt entier
beurre
huile d'olive
poivre
sel

Méthode de préparation

Préchauffez le four à 200°C. Salez et poivrez la couronne d'agneau et rôtissez-la bien dans le beurre. Disposez la viande dans un plat à four et enfournez une quinzaine de minutes. Faites reposer sous une feuille d'aluminium.

Faites revenir l'échalote dans un filet d'huile d'olive. Ajoutez les pois chiches égouttés et faites cuire le tout. Épicez avec le cumin.

Préparez le couscous comme mentionné sur l'emballage. Ajoutez-y les pois chiches, la menthe, le fromage de chèvre en miettes et les pépins de grenade. Salez et poivrez le yaourt.

Dressez les assiettes et terminez avec le yaourt épicé et quelques feuilles de menthe.

Conseil: Vous pouvez encore enrichir le couscous avec des olives noire et des noix.

Ustensiles de cuisine

Four

