

**Y'A PAS QUE
LE GIGOT DANS
L'AGNEAU**



**CÔTES D'AGNEAU EN CROÛTE
DE PESTO**

laViande
d'agneau
DES MÉTIERS, UNE PASSION



CÔTES D'AGNEAU EN CROÛTE DE PESTO



30 min



15 min

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 8 côtes d'agneau
- 70 g de pignons de pin
- 15 feuilles de basilic
- 7 c. à soupe d'huile d'olive
- 50 g de parmesan
- 1 gousse d'ail
- 1/4 de baguette rassie
- 200 g de tomates cerises
- 4 poignées de roquette
- 100 g de copeaux de parmesan
- Vinaigre balsamique
- Sel et poivre du moulin

ÉTAPES

- Préchauffer le four à 180°C. Déposer les tomates cerises dans un petit plat et les arroser d'huile d'olive. Saler et poivrer puis enfourner pour 20 minutes de cuisson. Faire torréfier les pignons de pin dans une poêle bien chaude pendant quelques secondes et réserver.
- Réaliser ensuite le pesto : déposer 50 g de pignons de pin, les feuilles de basilic, 6 cuillerées à soupe d'huile d'olive, le parmesan et la gousse d'ail préalablement épluchée dans le bol d'un mixeur. Saler et poivrer puis mixer jusqu'à l'obtention d'un pesto.
- Ajouter les morceaux de baguette rassie et mixer de nouveau dans le but d'obtenir une préparation avec des morceaux. Enrober les côtes d'agneau de ce pesto et les faire cuire 5 à 6 minutes à la poêle, en les retournant à mi-cuisson.
- Déposer la roquette dans les assiettes de présentation, ajouter les tomates cerises rôties et les côtes d'agneau. Parsemer de pignons de pin et de copeaux de parmesan. Assaisonner la salade avec un filet d'huile d'olive.

Pour + d'idées recettes : www.jadorelagneau.fr

