

CÔTELETTES D'AGNEAU
MOUTARDE ET MIEL, FRITES MAISON AU PAPRIKA

laViande d'agneau DES MÉTIERS, UNE PASSION



## CÔTELETTES D'AGNEAU **MOUTARDE ET MIEL.** FRITES MAISON AU PAPRIKA

## **INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES**

- 8 côtelettes d'agneau
- 1 c. à soupe de moutarde
- 2 c. à soune de miel
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- 300 a de pommes de terre
- 1 c. à soupe d'origan
- 1 c. à soupe de paprika
- Sel et poivre du moulin

## **FTAPFS**

- Mélanger la moutarde, le miel et une cuillère à soupe d'huile d'olive dans un petit bol. Napper les côtelettes du mélange, recouvrir de film alimentaire et laisser reposer 30 minutes au réfrigérateur.
- Préchauffer le four à 210°C. Éplucher et découper les pommes de terre en grosses frites. Mélanger avec une cuillère à soupe d'huile d'olive, le paprika et l'origan, Saler, poivrer,
- Étaler les frites sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé. Enfourner pour 30 minutes de cuisson.
- Faire griller les côtelettes dans une poêle bien chaude pendant 8 minutes en les retournant régulièrement. Servir les côtelettes avec les frites maison.