

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



**SALADE DE POMMES DE TERRE
ET CÔTELETTES D'AGNEAU GRILLÉES**

laViande
d'agneau
DES MÉTIERS, UNE PASSION



SALADE DE POMMES DE TERRE ET CÔTELETTES D'AGNEAU GRILLÉES

🕒 30 min 🍷 30 min

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 8 côtelettes d'agneau
- 1 petit bouquet d'aneth
- 1/2 concombre
- 700 g de pommes de terre type Charlotte
- 150 g de yaourt grec
- 1 betterave cuite
- 2 filets d'huile d'olive
- 1 gousse d'ail
- 1 c. à café de baies roses
- 3 c. à soupe de vinaigre balsamique
- Sel et poivre du moulin

ÉTAPES

- Déposer les pommes de terre dans une grande casserole puis les couvrir d'eau. Porter à ébullition et cuire 20 minutes. Egoutter et laisser complètement refroidir les pommes de terre avant de les éplucher et de les couper en rondelles dans un saladier.
- Hacher la gousse d'ail et mélanger avec le yaourt grec, un filet d'huile d'olive et le vinaigre balsamique. Réserver.
- Laver et couper le concombre en rondelles puis couper la betterave. Mélanger l'ensemble des ingrédients de la salade dans un plat, saler et poivrer. Réserver au frais.
- Faire griller les côtelettes sur un grill avec un filet d'huile d'olive et de l'aneth fraîche pendant 5 minutes de chaque côté. Saler, poivrer et déposer sur la salade. Parsemer le tout d'aneth et de baies roses, servir aussitôt et déguster.

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

