

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



**CÔTELETTES D'AGNEAU AU CURRY,  
SOUPE DE CAROTTES CRÉMEUSE**

**laViande**  
d'agneau  
DES MÉTIERS, UNE PASSION



# CÔTELETTES D'AGNEAU AU CURRY, SOUPE DE CAROTTES CRÉMEUSE

🕒 20 min    ⏳ 1 h    🔥 40 min

## INGRÉDIENTS POUR 6 PERSONNES

- 12 côtelettes d'agneau
- 1 kg de carottes
- 2 échalotes
- 1 noix de beurre
- 200 ml de lait de coco
- 1/2 c. à café de curcuma
- 1 poignée d'amandes effilées
- 4 tiges de coriandre
- 2 c. à soupe de curry
- 1 filet d'huile d'olive
- Le jus d'un citron
- Sel et poivre du moulin

## ÉTAPES

- Verser le jus de citron, le curry et un filet d'huile d'olive dans un bol et mélanger. Déposer les côtelettes dans un plat et enrober de la marinade. Couvrir de film alimentaire et réserver au moins 1 heure au frais.
- Éplucher et couper les carottes en rondelles. Émincer les échalotes et faire revenir dans une grande casserole avec une noix de beurre. Lorsqu'elles sont translucides, ajouter les carottes et le curcuma puis couvrir d'eau à hauteur. Cuire 30 minutes. Ajouter le lait de coco puis laisser le liquide réduire. Mixer jusqu'à ce que la purée soit bien lisse et réserver.
- Cuire les côtelettes 4 minutes de chaque côté sur un grill ou une plancha. Faire torrifier les amandes effilées dans une poêle chaude.
- Servir les côtelettes avec la purée de carotte, parsemer d'amandes torrifiées et ajouter quelques feuilles de coriandre.

Pour + d'idées recettes : [www.jadorelagneau.fr](http://www.jadorelagneau.fr)

