

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



**CÔTELETTES D'AGNEAU AUX 4 ÉPICES
ET COURGE RÔTIE**

laViande
d'agneau
DES MÉTIERS, UNE PASSION



CÔTELETTES D'AGNEAU AUX 4 ÉPICES ET COURGE RÔTIE

🕒 30 min 🔥 60 min

INGRÉDIENTS POUR 6 PERSONNES

- 12 côtelettes d'agneau
- 1 gousse d'ail
- 1 c. à soupe de mélange 4 épices
- 2 filets d'huile d'olive
- 100 g d'olives de Kalamata
- 1 courge butternut
- 350 g de semoule
- 1 oignon rouge
- 1 petite botte de persil plat
- 150 g de yaourt grec
- Sel et poivre du moulin

ÉTAPES

- Préchauffer le four à 180°C. Couper la courge butternut en deux, retirer les graines. Couper la courge ensuite en tranches fines, sans les décoller. Disposer sur une plaque de four couverte de papier sulfurisé, arroser d'un filet d'huile d'olive, saler et poivrer. Enfourner pour 1 heure de cuisson.
- Faire cuire la semoule comme indiqué sur le paquet et réserver. Éplucher l'ail et frotter les côtelettes d'agneau avec la gousse. Parsemer de mélange 4 épices.
- Faire chauffer un filet d'huile d'olive sur un gril puis faire griller les côtes d'agneau 3 minutes de chaque côté. Émincer l'oignon rouge et ciseler le persil plat.
- Dresser la semoule dans un plat, ajouter les quartiers de courge rôtis, les olives ainsi que les côtelettes puis déposer une petite quantité de yaourt grec, de l'oignon rouge et du persil.

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

