

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



**CÔTELETTES D'AGNEAU GRILLÉES
AU SIROP D'ÉRABLE**

laViande
d'agneau
DES MÉTIERS, UNE PASSION



CÔTELETTES D'AGNEAU GRILLÉES AU SIROP D'ÉRABLE

🕒 15 min 🔥 30 min

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 8 côtelettes d'agneau
- 150 ml de sirop d'érable
- 1 gousse d'ail
- 2 c. à soupe de concentré de tomate
- 1 filet d'huile d'olive
- 800 g de carottes
- 30 g de beurre
- Sel et poivre du moulin

ÉTAPES

- Éplucher et couper en rondelles les carottes. Faire cuire 25 minutes dans une grande casserole d'eau bouillante salée. Hacher la gousse d'ail puis déposer dans un bol. Ajouter le sirop d'érable, le concentré de tomate, l'huile d'olive, du sel, du poivre et mélanger.
- Faire griller les côtelettes d'agneau pendant 2 minutes de chaque côté dans une poêle bien chaude. Ajouter ensuite le mélange au sirop d'érable et prolonger la cuisson de 3 minutes à feu vif, en les arrosant continuellement.
- Égoutter les carottes et conserver un petit peu d'eau de cuisson puis écraser à la fourchette avec le jus de cuisson, la noix de beurre, du sel et du poivre.
- Servir avec les côtelettes avec l'écrasée de carottes.

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

