

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



**CÔTELETTES D'AGNEAU RÔTIES
AUX TOMATES ET AUX OLIVES NOIRES**

laViande
d'agneau
DES MÉTIERS, UNE PASSION



CÔTELETTES D'AGNEAU RÔTIES AUX TOMATES ET AUX OLIVES NOIRES

🕒 15 min 🔥 45 min

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 8 côtelettes d'agneau
- 200 g d'olives noires
- 250 g de tomates en grappe
- 5 branches de romarin
- 2 branches de thym
- 20 cl de vin blanc
- 8 pommes de terre Charlotte
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- Sel et poivre du moulin

ÉTAPES

- Préchauffer le four à 200°C. Laver les pommes de terre et découper en 4 dans la longueur avec leur peau. Étaler sur une plaque de four, arroser d'un filet d'huile d'olive, saler, poivrer et ajouter du thym et du romarin. Enfourner pour 30 minutes de cuisson tout en les retournant régulièrement.
- Faire chauffer un filet d'huile d'olive et saisir 1 minute les côtelettes de chaque côté.
- Déposer dans un plat avec les tomates et les olives. Saler, poivrer et arroser de vin blanc et d'un filet d'huile d'olive puis enfourner pendant 15 minutes.
- Servir les côtelettes avec les tomates et les olives ainsi que les pommes de terre.

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

