



# Côtes d'agneau, asperges vertes grillées et purée méditerranéenne

 **Temps de préparation**  
> 1h

 **Difficulté**  
Moyenne



## Ingrédients

12 côtelettes d'agneau  
huile d'olive  
4 gousses d'ail (émincées)  
4 brins de romarin  
1 1/2 kilogrammes de pommes de terre (farineuses)  
sel et poivre  
1 bouquet de basilic (ciselé)  
120 grammes de tomates cerises (en quartiers)  
1 kilogramme d'asperges vertes

## Méthode de préparation

- 1.** Arrosez les côtes d'agneau d'un filet d'huile d'olive et ajoutez l'ail et le romarin. Couvrez et laissez mariner pendant 1 heure.
- 2.** Épluchez les pommes de terre et faites-les cuire à l'eau salée. Égouttez-les et ajoutez un filet d'huile d'olive, du sel et du poivre. Écrasez-les finement et ajoutez le basilic haché et les tomates cerises.
- 3.** Coupez la base des asperges. Badigeonnez les asperges d'huile d'olive. Faites chauffer une poêle à griller et grillez les asperges jusqu'à ce qu'elles soient al dente. Retirez-les de la poêle et réservez-les au chaud.
- 4.** Dans la même poêle à griller, faites cuire les côtes d'agneau ± 4 minutes de chaque côté. Salez et poivrez bien. Laissez reposer.
- 5.** Accompagnez-les de purée et d'asperges vertes.