



Côtes d'agneau, asperges vertes grillées et purée méditerranéenne

Temps de préparation

> 1h

Difficulté

Moyenne



Ingrediënten

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

Bereidingswijze

- 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.