

Côtes d'agneau au romarin et au citron

Nombre de personnes : 2

Temps de préparation : 40 minutes

Ingrédients :

- 3 c à soupe d'huile d'olive
- 1 ½ c à café de poivre concassé
- 2 gousses d'ail
- 1 ½ c à café de romarin
- 1 c à c de zeste de citron râpé
- 5 – 6 côtes d'agneau

Sauce

- 1 c à soupe de vinaigre de Xérès
- 20 cl de vin blanc sec
- 2 échalotes hachées
- 1 c à soupe de romarin
- 30 g de beurre
- 20 cl de bouillon de volaille
- Sel
- Poivre

Recette :

- Préchauffez la poêle.
- Dans un bol, mettre les 3 c à soupe d'huile d'olive, le romarin, les gousses d'ail écrasées, le poivre concassé et le zeste de citron râpé. Mélangez bien.
- Badigeonnez les côtes d'agneau de ce mélange sur un face.
- Dans un poêlon, versez le vinaigre, le vin blanc, les échalotes émincées et le romarin. Portez à ébullition et laissez réduire au 2/3. Réservez dans un bol.
- Dans le même poêlon, faites fondre les 30 g de beurre à feu doux. Ajoutez la fécule de maïs et fouettez.
- Versez ensuite le bouillon de volaille. Laissez frémir et ajoutez alors le mélange vinaigre-vin. Salez et poivrez.
- Faites épaissir votre sauce sans cesser de remuer. Réservez la sauce au chaud.
- Faites griller les côtes d'agneau sur le côté badigeonné. Etalez le reste de préparation sur les autres faces des côtes. Laissez-les cuire 3 à 4 minutes de chaque côté.
- Rectifiez l'assaisonnement de la sauce et servez aussitôt avec des pommes de terre vapeurs par exemple.

Boisson :

Un Côtes du Rhône : Vacqueyras, Gigondas, Châteauneuf-du-Pape, ...