

Côtes d'Agneau en Croûte de Parmesan et Origan

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- CÔTES D'AGNEAU	12 (ou 800g de tranches de gigot)
- FARINE	3 c à soupe
- ŒUF(S)	3
- CHAPELURE	250g
- ORIGAN	2 c à soupe
- PARMESAN RAPE	50g
- BEURRE DE CUISSON	
- HUILE D'OLIVE	
- AIL EN POUDRE	
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Placez la farine dans une première assiette creuse.
- Fouettez les œufs dans une seconde.
- Mélangez la chapelure avec l'origan, poivre et parmesan dans une troisième.
- Passez successivement l'agneau dans la farine puis l'œuf battu et la chapelure. Répétez le passage dans l'œuf et la chapelure une seconde fois. Réservez au frais pendant 30 minutes.
- Faites chauffer un mélange beurre de cuisson et huile d'olive.
- Ajoutez les côtes panées en les retournant régulièrement. Salez et poivrez. Ajoutez un peu d'ail.
- Huilez si nécessaire pendant la cuisson (douce).
- Servez dès que la cuisson vous satisfait (l'agneau se sert généralement rosé).

Remarque:

Accompagnez de Tzatziki au Zeste de Citron et à la Menthe (DI-207)

