

## *Côtes d'Agneau à l'Orange et sa Réduction Balsamique*

**Nombre de personnes: 4**

**Temps de préparation: 2 heures**

### **Ingrédients:**

- Côtes d'Agneau	8
- Oranges	2
- Ail en Poudre	
- Vinaigre Balsamique	4 c à soupe
- Crème Balsamique	½ c à soupe (à l'orange)
- Sel	
- Poivre	



### **Recette:**

- Déposez les côtes d'agneau dans un grand plat.
- Prélevez le zeste d'une orange et déposez-les sur les côtes.
- Pressez ensuite l'orange et arrosez la viande. Ajoutez encore un peu d'ail, d'huile d'olive, sel et poivrez. Filmez et réservez au frais au moins 1 heure.
- Prélevez le zeste de la seconde orange et placez-le dans un caquelon avec le vinaigre balsamique.
- Coupez l'orange en deux et pressez la 1<sup>ère</sup> demie et ajoutez le jus dans le caquelon. Coupez l'autre moitié en rondelles.
- Grillez les côtes d'agneau à la plancha bien chaude en les arrosant du jus de marinade tt au long de la cuisson.
- Faites réduire à feu vif le contenu du caquelon afin d'obtenir un liquide sirupeux. Ajoutez alors la crème balsamique et conservez au chaud.
- Dressez les côtes d'agneau et accompagnez de la réduction balsamique à l'orange et des rondelles de fruit fraîches.