

## IDÉE RECETTE



### *Côtelettes d'agneau & ses petits légumes*

Recette pour 4 personnes :

8 côtelettes d'agneau  
1 échalote  
15 cl de vin rouge  
1 fond de veau  
15 cl d'eau  
Huile d'olive  
100 g de carottes  
200 g de pommes de terre  
100 g de tomates cerise  
Epices de votre choix



Dans un plat creux, disposez les côtelettes et assaisonnez d'huile d'olive et d'épices de votre choix. Laissez le tout mariner pendant 1 heure.

Préparez votre bouillon en faisant revenir une échalote hachée dans un filet d'huile d'olive. Ajoutez le vin rouge et laissez bouillir. Terminez votre bouillon, en ajoutant le fond de veau préalablement dilué dans 15cl d'eau.

Une fois marinées, faites revenir les côtelettes dans une poêle bien chaude quelques minutes de chaque côté.

Préchauffez le four en position grill à 180°C. Préparez vos petits légumes et déposez vos côtelettes dans un plat creux.

Enfournez le tout pendant 25 minutes en arrosant régulièrement.