

# Côtelettes d'agneau à la texane, pomme de terre douce en papillote, crème sûre à la ciboulette, sauce BBQ

**Recette pour 4**

## Description

Voilà une recette BBQ qui vous propulsera au rang de chef pour l'été qui s'en vient.

De l'agneau bien juteux avec une sauce BBQ maison.

## L'astuce du chef

Vous pouvez utiliser toutes sortes de pommes de terre

Les côtelettes d'agneau peuvent être des côtes premières, seconde ou découvertes.

De la même manière vous pouvez utiliser poêle et four pour cuire les côtelettes d'agneau.

## Ingrédients

### Côtelettes d'agneau

- 12 Unité(s) Côtelettes d'agneau
- 1 Branche(s) Feuille(s) de thym
- Sel et poivre
- Huile végétale
- Huile d'olive

### Sauce BBQ

- 1 Unité(s) Échalote
- 225 Ml Sauce tomate
- 2 Cuil. à soupe Huile d'olive
- 2 Cuil. à soupe Cognac
- 1 Cuil. à soupe Sauce soya
- 2 Pincée(s) Curry en poudre
- 1 Cuil. à soupe Cassonade
- Sel et poivre
- Huile végétale
- Huile d'olive

### Pommes de terre douce, crème sûre

- 4 Unité(s) Patates douces
- 250 Ml Crème sûre
- 0.50 Botte(s) Ciboulette
- 1 Unité(s) Jus de citron
- Sel et poivre
- Huile végétale
- Huile d'olive

## Préparation

- Temps de préparation **45 mins**
- Préchauffez votre **BBQ** à **450 F°**

## Mise en place

Effeuillez le thym, gardez-le en finition sur les côtelettes dans l'assiette.

Ciselez finement l'échalote

Ciselez finement la ciboulette

## Côtelettes d'agneau

Assaisonnez les côtelettes d'agneau de sel.

À l'aide d'un pinceau, badigeonnez les côtelettes d'agneau de sauce BBQ, les déposez ensuite sur la grill du BBQ bien chaud.

Comptez environ 3 bonnes minutes de chaque côté.

Gardez-les au chaud, servir

## Sauce BBQ

Faites revenir l'échalote dans une poêle chaude avec de l'huile, ajoutez-y la cassonade, le curry, la sauce soya et le cognac.

Laissez réduire 2 minutes puis ajoutez la sauce tomate, salez et poivrez puis laissez mijoter 20 minutes à feu doux.

## Pommes de terre douce et crème sûre

Entaillez les pommes de terre sur la longueur, les posez sur une feuille d'aluminium, assaisonnez de sel et poivre, arrosez d'huile d'olive.

Enveloppez les pommes de terre dans leur feuille d'aluminium, les placez dans le four (400°F) durant 20 à 30 minutes, ou placez-les sur le BBQ, les piquer de temps en temps pour vérifier la cuisson.

Dans un bol, mélangez la crème sûre, le sel, le poivre, la ciboulette et le jus de citron.

Avant de servir ajoutez une belle cuillère de crème sûre ciboulette sur les pommes de terre.

**Bon appétit!**