

Côtelettes d'agneau au thym, romarin et huile d'olive |

Recette pour 12 tapas



Description

Côtelettes d'agneau roulées dans le thym et le romarin

L'astuce du chef

Laissez tempérer les côtelettes environ 30 minutes avant de les cuire.

Ingrédients

Les ingrédients

- 12 Unité(s) Côtelettes d'agneau
- 3 Branche(s) Romarin
- 4 Branche(s) Thym
- 3 Tête(s) Ail

- Huile d'olive
- Sel et poivre

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **400 F°**
- Temps de repos **3 mins**

Pour la mise en place

Hachez finement les gousses d'ail.

Hachez le thym et le romarin puis les mélanger avec l'ail haché.

Pour les côtelettes

Salez et poivrez les côtelettes de chaque côtés, dans une poêle chaude avec de l'huile végétale colorez la viande des deux côtés. Roulez dans le mélange d'herbes et ail, mettre sur une plaque de cuisson avec un papier parchemin, et finir au four à 400F pendant 6 minutes, puis laissez reposer 3

minutes.

Pour le dressage

Dans une petite coupelle ou une cuillère chinoise, mettre une côtelette encore tiède et dressez le humus sur le dessus avec une poche à douille. Finir avec les lamelles de tomates.

Bon appétit!