

Côtelettes d'agneau en sauce à l'ail

Nombre de personnes : 4

Temps de préparation : 50 minutes

Ingrédients :

- 2 couronnes d'agneau de 8 côtes chacune
- 1 c à soupe d'huile d'olive
- 1 kg d'épinards frais
- Un peu de crème fraîche
- Sel
- Poivre

Pour la sauce

- 40 cl de crème fraîche
- 4 gousses d'ail
- 2 feuilles de laurier
- Romarin
- 1 filet de citron

Recette :

- Préchauffez le four à 200°C.
- Préparez la sauce à l'ail : faites bouillir la crème fraîche avec l'ail émincé, le laurier et le romarin pendant 4 minutes. Enlevez le laurier et passez au mixeur. Ajoutez alors le filet de citron pour épaissir légèrement la sauce. Réservez.
- Salez et poivrez les couronnes d'agneau et badigeonnez-les d'huile d'olive. Enfourez-les pendant 20 à 23 minutes.
- Pendant ce temps, nettoyez les épinards et cuisez-les à la vapeur pendant 5 minutes. Assaisonnez-les et mélangez-les avec un peu de crème fraîche. Réservez.
- Quand la viande est cuite, découpez 4 côtes et disposez-les sur une assiette. Nappez-les de sauce et servez avec les épinards et de pommes duchesses.