

Côtes d'Agneau Panées aux Morilles Séchées et Parmesan

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- | | |
|--------------------------|------------------------------|
| - Côtes d'Agneau | 4 |
| - Parmesan en Bloc | 2 c à soupe fraîchement râpé |
| - Morilles (Champignons) | 4 séchées |
| - Ail en Poudre | |
| - Chapelure | |
| - Oeufs | 2 |
| - Lait | 1 c à soupe |
| - Persil | |
| - Sel | |
| - Poivre | |

Recette:

- Séchez vos côtes d'agneau dans un papier absorbant.
- Mixez finement les morilles sèches à l'aide d'un couteau. Faites de même avec le parmesan fraîchement râpé.
- Placez-les dans une assiette creuse avec la chapelure et l'ail semoule. Mélangez.
- Dans une seconde assiette creuse, fouettez les 2 œufs avec un peu de lait.
- Trempez les côtes d'agneau dans l'œuf battu des 2 côtés puis déposez-les dans le mélange à base de morilles séchées et de parmesan.
- Réservez au frais au moins 30 minutes pour faire prendre la panure.
- Dans une poêle, faites fondre du beurre de cuisson. Grillez-y doucement les côtes panées quelques minutes de chaque côté à feu moyen. Salez et poivrez.
- Au moment de servir, saupoudrez de persil.

