

Côtes d'Agneau Panées aux Morilles Séchées et Parmesan

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 1 heure

Ingédients:

- 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.