

Agneau



Côtes d'agneau au romarin accompagnées de pommes de terre rôties



Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 8 côtelettes d'agneau, d'environ 115 g et 3 cm d'épaisseur, dégraissées
- 1 kg de pommes de terre nouvelles d'environ 5 cm de diamètre, rincées et coupées en quartiers
- Huile d'olive vierge-extra

Assaisonnement :

- 1 cuillère à soupe d'ail finement haché
- 1 cuillère à café de gros sel
- 1 cuillère à soupe de romarin frais finement ciselé
- 2 cuillères à café de thym frais finement ciselé
- ¾ cuillère à café de poivre noir fraîchement moulu

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 19 à 26 minutes

Méthode de cuisson : directe

Difficulté : facile

Préparation :

1. Hachez grossièrement l'ail et saupoudrez de sel. À l'aide de la pointe d'un couteau et du plat de la lame, écrasez l'ail et le sel afin de les réduire en purée. Incorporez les autres ingrédients nécessaires à la préparation de l'assaisonnement et hachez-les.
2. Placez les pommes de terre coupées dans un saladier. Versez un filet d'huile (2 cuillères à soupe) sur les pommes de terre et ajoutez la moitié du mélange d'assaisonnement. Mélangez les pommes de terre pour les enduire de manière homogène. Faites cuire les pommes de terre 10 à 15 minutes au barbecue en cuisson directe (175°C à 230°C), couvercle fermé, jusqu'à ce qu'elles soient tendres, en les retournant de temps en temps. Maintenez les pommes de terre au chaud pendant que vous cuisez l'agneau.
3. Badigeonnez légèrement les côtelettes d'huile des deux côtés. Étalez la moitié d'assaisonnement restante des deux côtés des côtelettes d'agneau. Faites cuire les côtelettes d'agneau au barbecue en cuisson directe, couvercle fermé, pendant 9 à 11 minutes pour une viande saignante, en les retournant une fois. Servez chaud accompagné des pommes de terre.

Extrait de « Weber's Big Book of Grilling™ » de Jamie Purviance et Sandra S. McRae



Weber-Stephen France

service.consommateurs@weberstephen.com

N° Azur : 0810 1 WEBER ou 0810 1 93237

Copyright © Cuisiner au barbecue - Weber-Stephen Products Co