



Couronnes d'agneau au ROUGETTE Paysan

40 min
Moyenne

environ 800g de couronne d'agneau
(côtelettes d'agneau)
sel et poivre
6 cuillères à soupe d'huile d'olive
400 ml de bouillon d'agneau

Pour le mélange de fromages:

de ROUGETTE Paysan
40g de jambon cuit
1 cuillère à café de chapelure
1 œuf
1 cuillère à soupe d'herbes provençales
1 pincée de poivre



Préparation:

Profitez en un instant

Enlever la croûte du ROUGETTE Paysan et couper le fromage en petits cubes. Coupez également le jambon en petits cubes. Bien mélanger avec la chapelure, l'œuf et les épices. Assaisonner les côtelettes d'agneau et les faire frire dans l'huile chaude des deux côtés pendant environ 2 minutes. Déglacer le jus avec le bouillon d'agneau et laisser réduire de moitié. Pendant ce temps, placer les côtelettes sur une plaque de four et badigeonner avec le mélange de fromage. Cuire au four préchauffé à 180°C pendant environ 6 à 8 minutes jusqu'à ce que la croûte de fromage soit dorée. Servir avec la sauce.

Astuce:

Délicieux avec des pommes de terre au romarin et des haricots verts.