Côtes d’agneau à la plancha, herbes fraîches et pommes de terre sautées

Découvrir et partager les plaisirs de la cuisine au barbecue



Portions	Préparation	Cuisson	Difficulté
4 personnes	15 min	30 min environ	Facile

Ingrédients

- 8 côtes d’agneau (2 par personne)
- Gros sel, poivre
- 1 bouquet de sarriette fraîche du jardin, lavée (ou d’autres herbes fraîches)
- 800 g de pommes de terre
- 1 petit bouquet de persil plat et 2 gousses d’ail, pour la persillade
- Un filet d’huile d’olive

Matériel nécessaire

- Plancha à gaz Le Marquier Amalia — acheter / voir le produit
- Une cloche pour la plancha, une pince et une spatule

Préparation

1. Lavez les herbes. Coupez les pommes de terre en cubes d’environ 1,5 cm. Hachez persil et ail.
2. Plancha à haute température : faites revenir les pommes de terre sur un côté, en les retournant, jusqu’à ce qu’elles soient bien marquées (10 min environ).
3. Ajoutez la persillade et un filet d’huile d’olive. Couvrez avec la cloche, feu moyen, 15 à 20 min, jusqu’à ce qu’elles soient tendres.
4. Salez (gros sel) et poivrez les côtes. Posez-les de l’autre côté, à haute température, sans matière grasse : 2 à 3 min de chaque côté.
5. Une minute avant la fin, posez les herbes lavées sur la plaque et remettez les côtes dessus : 1 min à haute température.
6. Dressez les côtes avec quelques brins d’herbes et servez aussitôt avec les pommes de terre.

Astuce : les herbes ne vont sur la plaque qu’une minute avant la fin, et les côtes se remettent dessus : à haute température, cette dernière minute suffit à parfumer la viande.