

# Côtelettes d'agneau, ail et thym



Avant cuisson



Après cuisson 2\*3 min avant nappage

**Ingrédients** – Convives : 2 – Préparation : 10 min – Cuisson : 10 min



4 côtelettes 1ères



80ml crème fraîche



1 verre de blanc sec



4 gousses d'ail



1 càs de thym frais



1 pincée d'herbes



3 càs d'huile



Poivre et sel

## Préparation

1. Eplucher l'ail et le hacher finement. Réserver.
2. Ciseler le thym. Réserver.
3. Faire chauffer de l'huile dans un récipient.
4. Faire cuire les côtelettes 3 min par face. Réserver dans une assiette.
5. Verser dans le récipient le vin, la crème fraîche, l'ail et le thym.
6. Porter à ébullition puis réduire le feu. Laisser mijoter 2 à 3 min pour réduire de moitié.
7. Remettre les côtelettes et laisser cuire 2 min à feu doux.
8. Saler léger et mettre 1 tour de poivre du moulin sur chaque côtelette.
9. Garnir de thym frais par dessus et servir.

Accompagnement : Salade ou haricots verts ou farfalles.

\* \* \* 20 novembre 2020 \* \* \*

Côtelettes d'agneau ail et thym.doc