



Côtes d'agneau à la texane

Préchauffez le four à 220° C (Th. 7).

Enveloppez les patates douces dans du papier aluminium et mettez-les 20 min au four.

Préparez la sauce barbecue : faites blondir l'échalote dans l'huile d'olive puis ajoutez la cassonade, le curry, la sauce soja et le cognac. Laissez réduire 2 min. puis ajoutez le coulis de tomate, salez, poivrez et laissez mijoter 20 min. à feu doux.

Enduisez les côtes de sauce barbecue et faites-les griller 3 min. chaque côté, au barbecue ou sous le gril du four.

Servez les côtes d'agneau saupoudrées de basilic ciselé et accompagnées des patates douces.

Vous pouvez utiliser des côtes premières, seconde ou découverte et aussi des côtes filet.

Il vous faut, pour 4 pers. :

- 8 côtes d'agneau
- 4 petites patates douces
- 3 branches de basilic

Pour la sauce barbecue :

- 1 échalote
- 10 c. à soupe de coulis de tomate
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- 2 c. à soupe de cognac
- 1 c. à soupe de sauce de soja
- 2 pincées de curry
- 1 c. à soupe de cassonade
- 1 pincée de sel
- 1 pincée de poivre



Prép.
10 min.

Cuisson
25 min.

Niveau
facile

Cuisson
Four

Au dos, avec ces mêmes morceaux, une autre recette !