



Côtes d'agneau parmigiana

Préchauffez le four à 220° C (Th. 7-8).
 Huilez un grand plat à four, répartissez l'ail écrasé et étalez les tranches d'aubergines. Versez le restant d'huile et mettez 8 min. au four. Faites dorer les côtes d'agneau dans le beurre, 3 min. à feu modéré. Réservez sous une feuille de papier aluminium. Dans les sucs de cuisson de la viande, faites suer l'échalote ciselée. Lorsqu'elle est transparente, ajoutez les tomates, le sucre et la branche de thym. Salez, poivrez et faites réduire 5 min. à feu vif. Versez la moitié de la sauce tomate sur les aubergines, disposez les côtes d'agneau et recouvrez-les avec le reste de sauce. Saupoudrez de copeaux de parmesan, remettez au four et laissez gratiner 5 min. Servez les côtes d'agneau sur leurs tranches d'aubergine.

Il vous faut, pour 4 pers. :

8 côtes d'agneau
 8 tranches d'aubergines grillées
 surgelées
 1 pôt de tomates pelées
 2 gousses d'ail
 1 échalote
 1 branche de thym
 50 g de parmesan
 1 c. à café de sucre
 30 g de beurre
 2 c. à soupe d'huile d'olive
 Sel et poivre



Vous pouvez utiliser des côtes premières, seconde ou découvertes et aussi des côtes filet ou des steaks d'agneau.



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