Recette des côtelettes d’agneau grillées

Ingrédients pour 6 personnes :

12 côtelettes, huile d’olive, sel, poivre.

Sauce : 5 oignons, 50g de beurre, 35g de farine, un verre de lait, sucre en poudre, sel, poivre

Emincer les oignons, les blanchir jusqu’à ce qu’ils deviennent tendres, les égoutter, les rafraîchir, les écraser en purée.

Faire un roux avec le beurre et la farine. Mélanger avec la purée d’oignons et le lait chaud. Saler. Incorporer le sucre, le poivre et laisser cuire 10 minutes.

Pendant ce temps, badigeonner les côtelettes avec l’huile. Les placer sur le gril 4 à 5 minutes de chaque côté.

Présenter les côtelettes accompagnées de la sauce.

Recette des côtelettes d’agneau grillées

Ingrédients pour 6 personnes :

12 côtelettes, huile d’olive, sel, poivre.

Sauce : 5 oignons, 50g de beurre, 35g de farine, un verre de lait, sucre en poudre, sel, poivre

Emincer les oignons, les blanchir jusqu’à ce qu’ils deviennent tendres, les égoutter, les rafraîchir, les écraser en purée.

Faire un roux avec le beurre et la farine. Mélanger avec la purée d’oignons et le lait chaud. Saler. Incorporer le sucre, le poivre et laisser cuire 10 minutes.

Pendant ce temps, badigeonner les côtelettes avec l’huile. Les placer sur le gril 4 à 5 minutes de chaque côté.

Présenter les côtelettes accompagnées de la sauce.

Recette des côtelettes d’agneau grillées

Ingrédients pour 6 personnes :

12 côtelettes, huile d’olive, sel, poivre.

Sauce : 5 oignons, 50g de beurre, 35g de farine, un verre de lait, sucre en poudre, sel, poivre

Emincer les oignons, les blanchir jusqu’à ce qu’ils deviennent tendres, les égoutter, les rafraîchir, les écraser en purée.

Faire un roux avec le beurre et la farine. Mélanger avec la purée d’oignons et le lait chaud. Saler. Incorporer le sucre, le poivre et laisser cuire 10 minutes.

Pendant ce temps, badigeonner les côtelettes avec l’huile. Les placer sur le gril 4 à 5 minutes de chaque côté.

Présenter les côtelettes accompagnées de la sauce.