

Côtes d'agneau grillées et haricots à la sauce tomate

Pour 6 personnes.

Saler et poivrer 6 côtes d'agneau et les frotter avec un éclat d'ail. Ensuite, les badigeonner de beurre fondu, les saupoudrer d'herbes de Provence et les faire griller à gril vif 3 à 4 mn de chaque côté pour une viande saignante, 1 à 2 mn de plus pour une viande bien cuite.

Saler et poivrer 6 demi-tomates, les badigeonner de beurre fondu, les faire griller 5 mn du côté non coupé. Les retourner et les saupoudrer d'un éclat d'ail haché et d'un petit oignon haché. Ajouter un peu de beurre et faire à nouveau griller 5 mn.

Faire chauffer un litre de haricots à la sauce tomate doucement dans leur sauce. Les dresser dans un plat. Les entourer des côtes d'agneau garnies de papillotes et de stomates saupoudrées du persil haché. Décorer d'un peu de cresson avant de servir.

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



Toque Blanche - Logiciel

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.