



# Côtelettes d'agneau grillées à la sarriette - sauce à l'ail.

---

*En accord « mets & vins » avec un Vacqueyras rouge.*

Au nez, des notes de fruits rouges, cerise, fraise, et de fruits noirs ; cassis, mûre, myrtille, quelques nuances épicées, des notes de réglisse en fin de bouche et des tanins soyeux qui seront soulignés par les notes de sarriette de la recette.

Ce vin ample et gourmand parfaitement structuré ravira les convives par sa persistance aromatique, sa matière et son volume.

---

## INGREDIENTS : *(pour 2 personnes)*

- 6 belles côtelettes d'agneau de chez votre boucher
- huile d'olive
- beurre
- sel non raffiné
- poivre du moulin
- sarriette de Provence
- 2 gousses d'ail

### Pour la sauce à l'ail:

- 12 gousse d'ail
- 30 ml de crème liquide
- sel, poivre

## PREPARATION :

Préparer la sauce à l'ail :

Éplucher les gousses d'ail.

Les placer dans une casserole d'eau et porter à l'ébullition. Dès l'ébullition, les égoutter.

Recommencer cette opération 3 fois.

Blanchir l'ail dans la crème liquide et faire cuire 15 minutes sur feu doux sans bouillir.

Saler et poivrer à votre goût.

Mixer la crème d'ail avec un mixeur plongeant.

Badigeonner les côtelettes d'agneau avec l'huile d'olive, sel et poivre et saupoudrer généreusement avec la sarriette.

Laisser au frais pendant minimum 1 h.

Sortir la viande 30 minutes avant la cuisson.

Fondre le beurre dans une sauteuse sur un feu moyen

Déposer l'agneau et les gousses d'ail épluchées et cuire jusqu'à ce que les côtelettes soient dorées des deux côtés

Servir immédiatement accompagné de la sauce d'ail et des légumes de saison au choix.