



COTELETTES D'AGNEAU CROUSTILLANTES



Facile

Préparation: 5 mn

Cuisson: 7 ou 8 mn

Pour 4 personnes:

16 côtelettes d'agneau pas trop épaisses (manche raccourcie)

100 g de pecorino (bien sec) râpé

100 g de polenta précuite (grain fin)

2 œufs Sel et poivre

1 càs de beurre et 1 càs d'huile neutre

Mettre le pecorino râpé dans une assiette creuse, faire de même avec la polenta dans une autre et battre les œufs avec un peu de sel dans une troisième.

Poser les côtelettes dans le pecorino râpé en appuyant bien dessus pour qu'il adhère bien à la viande. Passer ensuite celles-ci dans les œufs battus avant de les paner avec la polenta. Enlever l'excédent pour que les côtelettes soit enrobées et assez nettes.

Chauffer le beurre et l'huile dans une poêle et mettre les côtelettes à cuire de chaque côté pendant environ 3 minutes ou un peu plus. Lorsque la polenta est dorée, retourner les côtelettes et les faire cuire de la même manière.

Enlever les côtelettes de la poêle, les égoutter une minute sur du papier absorbant avant de les servir avec quelques pousses d'épinards et un petit flan de légumes de pleurotes par exemple.