

### Côtelettes d'agneau aux courgettes



#### Ingrédients pour 4 personnes

- 8 côtelettes d'agneau
- 4 pommes de terre
- 1 brin de romarin
- 3 cs d'huile d'olive
- 3 courgettes
- 1 brin de thym sec
- 1 gousse d'ail
- Sel et poivre

 35 min

 moyen

#### Étapes de préparation

Épluchez les pommes de terre et faites les cuire à la vapeur.

Lavez et effeuillez le thym et le romarin.

Pelez et coupez les gousses d'ail en 4.

Faites des petites incisions dans la viande pour y mettre l'ail.

Faites chauffer l'huile, faites dorer la viande, parsemez le thym et le romarin, salez poivrez faire cuire 10min à feu doux.

Lavez et coupez les courgettes en rondelle un peu épaisses, ajoutez les dans la poêle aux côtelettes.

16 - Domaine Poupat & Fils  
Briare (45)  
02 38 31 39 76  
La Thiau. Aromatique, cassis, feuilles froissées, bouche gourmande, très réglissé, tanins fins, veloutés, finale fraîche. 9 €.

