

## Côtelettes d'agneau en chermoula aux olives



*adapté du magazine Delicious dec 07*

1 oignon  
la peau d'1 petit citron confit au sel  
2 gousses d'ail  
1 ccafé cumin  
1 ccafé paprika  
1 petit piment rouge Thaï  
2cm environ de gingembre  
1 csoupe huile olive  
2 csoupe miel (je n'en ai mis qu'1)  
1/2 tasse olives vertes (125ml à doser dans un verre doseur)  
1 csoupe persil haché  
1 csoupe coriandre hachée  
environ 200ml de bouillon de volaille  
4 à 8 côtelettes d'agneau selon leur taille.  
sel

Peler et hacher grossièrement l'oignon et l'ail, les mettre dans la cuve du mixeur. Récupérer la peau du citron confit au sel et la couper en morceaux grossiers avant de la mettre dans le mixeur. Peler et râper le gingembre, le mettre dans le mixeur. Ajouter encore la csoupe de cumin et celle de paprika. Mixer, et ajouter un peu de bouillon de volaille pour former une espèce de pâte.

Chauffer la csoupe d'huile d'olive dans une grande sauteuse anti adhésive. Saler légèrement les côtelettes et les saisir environ 2 à 3 minutes sur chaque face. Quand elles sont dorées, les ôter de la sauteuse, réserver.

Verser la pâte dans la sauteuse, ajouter le reste du bouillon de volaille, mélanger et laisser réduire 6 à 8 minutes. Ajouter le miel, mélanger, remettre l'agneau dans la sauteuse et finir de cuire environ 5 minutes. Ajouter enfin les olives juste pour les réchauffer. Hors du feu, ajouter les herbes, mélanger rapidement.

Servir immédiatement avec du riz ou de la graine de couscous.