

Côtes d'agneau aux poivrons rouges et aux citrons confits



Préparation : 15 mn

Cuisson : 25 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

8 côtes d'agneau

2 c à s d'huile d'olive

1 bocal de poivrons rouges au naturel pelées et épépinés

2 citrons confits au sel

1 oignon

4 brins de coriandre

125 g de semoule aux épices (250 g)

15 g de beurre

Sel et poivre du moulin

Égoutter les poivrons rouges et les citrons confits, les passer sous l'eau et les essuyer.

Détailler les poivrons en lanières. Couper les citrons confits en 4, retirer la pulpe et détailler l'écorce en fins bâtonnets. Hacher l'oignon et le faire revenir 5 mn dans 1 c à s d'huile d'olive. Verser les poivrons et les citrons confits, couvrir et cuire 15 mn.

Ciseler les feuilles de coriandre. En parsemer les poivrons en fin de cuisson.

Cuire la semoule selon les indications du paquet et y ajouter le beurre. Égrener la semoule à la fourchette.

Assaisonner les côtes d'agneau et les faire cuire dans une poêle avec l'huile d'olive restante à feu vif 3 mn environ de chaque côté (adapter suivant l'épaisseur des côtes et la cuisson désirée). Disposer les côtes dans les assiettes avec les poivrons et les citrons confits et servir avec la semoule.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>