

Côtes d'agneau panées au parmesan, tagliatelles aux courgettes et à la sauge

Préparation : 15 mn

Cuisson : 10-12 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

8 côtelettes d'agneau
3 c à s de chapelure
30 g de parmesan râpé
1 oeuf
2 courgettes
6 feuilles de sauge
250 g de tagliatelles
3 c à s d'huile d'olive
Sel et poivre

Mélanger dans une assiette creuse la chapelure avec le parmesan. Fouetter l'oeuf en omelette dans une autre assiette creuse.

Assaisonner les côtelettes et les enrober d'oeuf battu puis les mettre dans la chapelure en les retournant plusieurs fois en appuyant pour bien les enrober. les réserver au réfrigérateur.

Couper les extrémités des courgettes et sans les peler les couper en tronçons puis en bâtonnets. les cuire 2 à 4 mn dans de l'eau bouillante salée Les égoutter.

Chauffer 1 c à s d'huile d'olive dans une poêle avec les feuilles de sauge ciselées et y faire sauter 2 mn les bâtonnets de courgette. Couvrir et mettre de côté.

Chauffer 1,5 c à s d'huile d'olive dans une poêle et y cuire les côtelettes 2 mn de chaque côté pour une cuisson saignante ou 3 mn pour une cuisson à point .

Cuire les tagliatelles dans de l'eau bouillante salée selon le temps indiqué sur le paquet. Les égoutter et les arroser avec le reste d'huile. Ajouter le courgettes, mélanger.

Servir les côtelettes avec les tagliatelles et accompagner d'une coupelle de parmesan râpé.

Vin conseillé : un Morgon Côte-de-Py

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>