

Difficulté 

Viande : Agneau Morceaux : Côte filet

Chuletas d'agneau, beurre de menthe et tronçons de courgettes grillés



Recette de Frédéric SCHUELLER
Truck de Chef (33-Bordeaux)



TEMPS

Préparation : 15 min
Modes de cuisson : à braiser
Temps de cuisson : 10 min



PARTS

Recette pour 4 personnes



INGRÉDIENTS

Pour la garniture:

- 5 cl huile d'olive
- 4 courgettes
- Sel fin
- Piment d'Espelette

Pour le beurre:

- 120 g beurre pommade
- 10 feuilles menthe
- Sel fin
- Poivre du moulin

Pour la viande:

- 12 côtelettes d'agneau
- Sel fin
- Poivre du moulin



PRÉPARATION

Pour le beurre de menthe:

1. Ciseler les feuilles de menthe. Dans un bol, mélanger tous les ingrédients puis réserver au frais.

Pour la garniture:

1. Laver puis émincer les courgettes, les assaisonner puis verser un trait d'huile d'olive dessus.

Au moment de servir:

1. Allumer le barbecue.

2. Disposer les courgettes sur le barbecue puis à mi-cuisson cuire la viande rosée.

3. Servir le tout sur une assiette, ajouter des copeaux de beurre de menthe au dernier moment.