

Côtes d'agneau farcies chapelure au basilic

Pour 4 personnes

12 côtes d'agneau premières

100 g de parmesan

4 brins de persil plat

Le zeste d'un citron jaune

80 g de farine

1 œuf

200 g de chapelure

12 feuilles de basilic

1 filet d'huile d'olive

1 filet d'huile d'arachide

Sel fin et poivre fraîchement moulu

Mixez la chapelure avec les feuilles de basilic.

Hachez grossièrement le parmesan, les zestes de citron et les feuilles de persil pour confectionner une gremolata.

Demandez à votre boucher des côtes d'agneau premières, bien charnues avec un long os bien net, sans viande. Incisez la chair pour obtenir une petite poche à garnir de gremolata. Disposez la farine dans une première assiette, l'œuf battu avec 3 cuillerées à soupe d'eau dans la deuxième et la chapelure dans une troisième. Passez les côtes d'agneau farcies dans de la farine puis dans l'œuf et enfin dans de la chapelure au basilic.

Dans une poêle, avec l'huile d'arachide, faites colorer rapidement les côtes d'agneau sur les deux faces puis enfournez-les 8 minutes à 200°C.

Servez les côtes d'agneau farcies avec une ratatouille ou du risotto par exemple.

