

COTELETTES D'AGNEAU A LA LAVANDE

Pour 6 personnes

Préparation 20 mn

Cuisson 20 mn.

18 côtelettes d'agneau

12 petites pommes de terre
nouvelles

8 de brins de lavande

3 brins de romarin

6 cuil. à soupe d'huile
d'olive

1 cuil. à café de poivres
mélangés concassés

Fleur de sel

Poivre du moulin

Effeuille **2** brins de **lavande** et les brins de **romarin**.

Mettre les côtelettes d'agneau dans un plat **creux**. Arroser de **3** cuillères à soupe d'huile d'olive. Parsemer de **fleurs** de lavande, de **feuilles** de romarin et de poivres concassés. Placer au **frais**.

Laver et essuyer les pommes de terre. Les couper en **rondelles** fines. Faire chauffer le reste d'huile d'olive dans une grande poêle antiadhésive. Y faire sauter les pommes de terre jusqu'à ce qu'elles soient bien **dorées**. Saler et poivrer au moulin, puis réserver au chaud.

Essuyer la poêle avec du papier absorbant. Faire chauffer les deux tiers de l'huile de la **marinade** et y faire cuire les côtelettes, à feu vif. Saler.

Repartir les côtelettes et les pommes de terre dans des assiettes, entourer d'un peu de marinade froide, **décorer** d'un brin de **lavande** et servir aussitôt.