

Côtelettes d'agneau de lait à l'italienne



12	côtelettes d'agneau du Québec en tranches de 2,5 cm	12 (1 po)
15 ml	huile d'olive	1c. à table
4	petites tomates mûres, en tranches	4
30 ml	câpres (facultatif)	2 c. à table
175 ml	mozzarella râpé romano râpé fin, au goût origan frais ou séché, paprika et poivre, au goût.	¾ tasse
<i>Mélange aromatique</i>		
60 ml	huile d'olive	¼ tasse
2 ml	romarin frais, haché ou	½ c. à thé
1ml	romarin séché, haché	¼ c. à thé
2	gousses d'ail, hachées sel et poivre, au goût	2

Badigeonner les côtelettes avec le mélange aromatique. Couvrir et laisser reposer environ 1 heure à la température de la pièce. Faire revenir les côtelettes dans l'huile, 1 minute par côté. Disposer une tranche de tomate, des câpres et du mozzarella sur chaque côtelette. Saupoudrer de romano, d'origan, de paprika et de poivre. Cuire au four à 180 °C (350 °F) environ 5 minutes.

Servir dans des assiettes chaudes. Accompagner de Pâtes ou de riz.

Portions : 4

Préparation : 10 minutes

Cuisson : 7 minutes

Cuisi-conseils

L'AGNEAU DE LAIT DU QUÉBEC

a été nourri presque exclusivement de lait.

*Cette viande jeune est donc exceptionnellement
tendre et savoureuse.*

Dégustez-la rosée (68° C ou 155° F) pour bien l'apprécier.