Chaussée de Charleroi, 92
1060 Bruxelles
02 534 23 40
http://www.mmmmh.be

Côtes d'agneau, Galettes de potirons et écrasée de pommes de terre à l'ail confit.

Ingrédients

Côtes d'agneau, Galettes de potirons et écrasée de pommes de terre à l'ail confit., , 12 côtes d'agneau, 1 càc de thym, 1 càc d'origan, 1/4 de potiron, 150 g de farine, 3 oeufs, Sel, Poivre, , 600g de bintjes, 1/2 tête d'ail, 10cl d'huile d'olive, 1 bouquet de roquette, ,

Préparation

Dans un poêlon, faire infuser des gousses d'ail entières dans un fond d'huile d'olive. Le feu doit être très doux.
Cuire les pommes de terre avec la peau dans l'eau salée. Egoutter et peler les bintjes et les écraser immédiatement. Incorporer l'huile à l'ail. Saler et poivrer.
Peler et épépiner le potiron. Râper le potiron à l'aide d'une râpe à gros trous. Peler et hacher l'oignon finement. Peler, dégermer et hacher l'ail finement.
Mélanger le potiron avec l'oeuf battu, l'oignon haché, l'ail et la farine.
Dans une poêle bien chaude, verser un peu d'huile d'olive ainsi que des petits tas de mélange pour former des galettes. une fois bien rôties, retourner les galettes et les réserver au chaud une fois cuites.
Dans une poêle grill bien chaude, déposer les côtes d'agneau. Saler poivrer et ajouter un peu de thym et d'origan. Retourner les côtes et faire cuire une minute de l'autre côté.
Servir les côtes d'agneau avec l'écrasée à l'ail et les galettes de potiron. Décorer l'assiette avec quelques feuilles de roquette.

Notes :