



La recette des côtelettes de Norbert

« La côtelette d'agneau AOP Barèges-Gavarnie, c'est que du bonheur ! Mais avec une croûte de noisettes qui craque et un mesturet en accompagnement, on touche au divin ! »

Côtelettes en croûte de noisettes, mesturet de potiron à la tomme des Pyrénées

Liste de courses

Carré d'agneau (8 côtes)	40 gr de persil plat
2 branches de thym	80 gr de moutarde de Dijon
4 gousses d'ail	600 gr de potiron
2 branches de romarin	150 gr de farine
15 cl d'huile d'olive	10 gr de levure chimique
Sel fin et poivre du moulin	2 oeufs
200 gr de poudre de noisette	1 gr de muscade
80 gr chapelure fine	300 gr de tomme des Pyrénées

1/ Saisissez vos côtelettes, à feu vif, 2 à 3 min de chaque côté. Réservez quand elles sont bien dorées.

2/ Pour la chapelure, mixez ensemble la poudre de noisettes, la chapelure et les brins de persil.

3/ Badigeonnez vos côtelettes de moutarde, puis trempez-les généreusement dans la chapelure de noisettes.

4/ Disposez vos côtelettes au four, 10 minutes de chaque côté, pour obtenir une belle croûte de moutarde-noisettes.

5/ Pour le mesturet, coupez le potiron en gros morceaux, et faites-le cuire à l'étouffée pendant 10 minutes. Egouttez-le dans une passoire.

6/ Dans un saladier, incorporez le potiron, les oeufs, la farine, la levure, la tomme des Pyrénées (gardez-en un peu pour le dressage) et une pointe de muscade. Salez et poivrez. Mixez le tout.

7/ Faites dorer les galettes dans une poêle. Pour le dressage, n'oubliez pas de râper un peu de tomme des Pyrénées puis saupoudrez votre plat. Dégustez !

