

Côtes d'agneau en croûte d'herbes

4 pers | 15 mn | 12 mn

Les **ingrédients**

- 16 côtes d’agneau
- 100 g de chapelure de pain
- 15 feuilles de persil
- 3 feuilles de sauge
- 1 c. à s de pignons de pin
- 1 c. à s de coriandre en poudre
- 1 gousse d’ail
- Huile d’olive
- Sel, poivre

La **recette**

Etape 1

Préchauffer le four à 210°C (Th.7).

Etape 2

Sur une grille recouverte de papier cuisson, poser les côtes à plat et les saler.

Etape 3

Mixer d’abord le persil et l’ail avec 2 c. à soupe d’huile d’olive puis ajouter la chapelure la sauge, la coriandre et les pignons. Mixer le tout.

Etape 4

Poser cette chapelure sur les côtes de manière à bien les recouvrir. Verser un filet d’huile d’olive, ajouter une pincée de sel et enfourner pendant 12 mn.

Etape 5

Les sortir et laisser reposer 2 mn puis servir.