

## Côtelettes d'agneau et gremolata aux fines herbes, olives, noix de Grenoble et fruits séchés

Recette créée par Nick Hodges

Présentée par



Type: entrée

Budget: grand

Préparation: 10 minutes

Cuisson: 8 minutes

Portions: 6

Ingrédients :



### Garniture de fruits séchés (à préparer la veille)

- 60 ml (¼ tasse) de raisins secs
- 60 ml (¼ tasse) de prunes séchées
- 60 ml (¼ tasse) de dattes séchées
- 180 ml (¾ tasse) de Rhum Rosemont à l'ananas

### Côtelettes d'agneau

- 6 côtelettes d'agneau
- 60 ml (¼ tasse) de farine tout usage
- 15 ml (1 c. à soupe) d'huile de caméline
- 2.5 ml (½ c. à thé) de poivre
- 2.5 ml (½ c. à thé) de sel

### Gremolata

- 1 botte de menthe fraîche
- 1 botte d'estragon frais
- 1 botte de persil frais
- 1 bouquet de ciboulette fraîche
- 60 ml (¼ tasse) d'huile d'olive
- Poivre et sel, au goût

### Garniture de noix

- 125 ml (½ tasse) d'olives verte de la Californie, tranchées

- 125 ml (½ tasse) de noix de Grenoble de la Californie, hachées

Préparation:

1. La veille, dans un contenant hermétique, laisser mariner les fruits séchés dans le rhum à température ambiante. Réserver.
2. Assaisonner les côtelettes d'agneau sur les deux côtés avec de la farine, du sel et du poivre.
3. Faire chauffer un poêlon à feu vif. Lorsque la température maximale est atteinte, verser un filet d'huile et saisir l'agneau de 3 à 4 minutes chaque côté.
4. Pendant la cuisson, hacher grossièrement les herbes fraîches puis les mettre dans un bol.
5. Verser un filet d'huile sur les herbes et assaisonner de poivre et sel, au goût.
6. Au moment de servir, garnir les côtelettes de fruits séchés, d'herbes fraîches, d'olives et de noix de Grenoble.