

CÔTES D'AGNEAU GRILLÉES, SAUTÉ DE CHÂTAIGNES, POTIRON ET CHAMPIGNONS & BEIGNETS DE SAUGE



©Catherine Mactani



Par

Luana Belmondo

Dans

**Ep.46 - Luana cuisine la
citrouille d'Halloween**

INGRÉDIENTS :





- 6 côtes d'agneau
- 1 kg de potiron
- 400 g de champignons mélangés (200 g de pleurotes et 200 g de champignons de Paris)
- 300 g de châtaignes sous-vide
- 30 cl de bouillon de légumes
- 3 feuilles de sauge
- 1 gousse d'ail
- 5 cuil. à soupe d'huile d'olive
- Sel et poivre du moulin
- Pour les beignets
- 50 g de farine
- 10 cl d'eau gazeuse
- 1 oeuf
- 1 trentaine de feuilles de sauge
- 10 cl d'huile d'arachide

RECETTE :

Notez cette recette !

1. Faites chauffer le bouillon.
2. Pelez et coupez le potiron en dés et faites-les revenir dans une casserole avec 3 cuil. à soupe d'huile d'olive, l'ail en chemise et quelques feuilles de sauge. Ajoutez le bouillon chaud, couvrez et laissez cuire pendant 20 min. Retirez l'ail et la sauge.
3. Préparez la pâte à beignets. Délayez la farine avec l'eau gazeuse puis ajoutez l'œuf. Trempez les feuilles de sauge dans la pâte et plongez-les dans de l'huile d'arachide bouillante, faites frire les feuilles de sauge jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées. Récupérez-les avec une écumoire ou une grande pince et déposez-les sur du papier absorbant, salez.
4. Nettoyez et coupez les champignons en lamelles. Ajoutez-les au potiron et faites-les suer pendant 8 min. Assaisonnez et ajoutez les châtaignes entières.

PRÉPARATION :

-  30 minutes
-  30 minutes
-  6 personnes
-  Facile

5. Faites griller les côtelettes assaisonnées dans 2 cuil. à soupe d'huile d'olive, 2-3 min sur chaque face. Dressez-les dans des assiettes accompagnées de sauté et agrémentées de feuilles de sauge en beignets.