

Côtes de mouton, Oignons de Trébons

Préparation : 30 mn

Cuisson : 12 mn

Ingrédients: 4 tranches épaisses de côte filet d'agneau fermier - 2 anchois de Collioure au sel – 2 citrons non traités – 1 tête d'ail rose – 1 botte d'oignons nouveaux – 800 g de petites courgettes de pays – 5 cl de vinaigre balsamique – thym – sel, poivre.

Couper les oignons en quartiers et les faire dorer à four moyen avec un peu de graisse d'oie. Quand les oignons de Trébons sont prêts, faire chauffer une poêle (à moins que vous ne souhaitiez griller le mouton à la cheminée, ce qui est encore mieux). Cuire els côtes préalablement salées en les gardant saignantes. Poivrez en fin de cuisson. Ce plat s'accompagne de pommes de terre sautées à l'ail rose.