



Côtelettes d'agneau à la sauce chimichurri avec pommes de terre croustillantes et aïoli au feta

Spécial de Pâques

Épicée

40 minutes



Côtelettes de
longe d'agneau
4 | 8



Pomme de terre à
chair jaune
350 g | 700 g



Piment fort 
2 | 4



Poivron vert
1 | 2



Oignon rouge
1 | 2



Persil
7 g | 14 g



Coriandre
7 g | 14 g



Gousses d'ail
2 | 4



Feta, en bloc
100 g | 200 g



Mayonnaise
4 c. à soupe |
8 c. à soupe



Épices à bifteck
de Montréal
1 c. à soupe |
2 c. à soupe



Vinaigre de vin
rouge
1 c. à soupe |
2 c. à soupe

Allergènes Hé, les cuisiniers! Vous trouverez les informations nutritionnelles sur le site Web ou dans l'appli.

Les ingrédients sont emballés dans des installations où l'on manipule aussi des œufs, du poisson, des crustacés, des fruits de mer, du lait, de la moutarde, des arachides, du sésame, du soya, des sulfites, des noix et du blé.

1



Préparer et commencer les pommes de terre

- Avant de commencer, préchauffer le four à 220 °C (425 °F).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.
- Couper les **potatoes** en morceaux de 2,5 cm (1 po).
- Dans une grande casserole, recouvrir les **potatoes** d'**assez** d'**eau** (dépasser d'environ 2,5 cm [1 po]), puis ajouter **2 c. à thé** de **sel** (les mêmes qtés pour 4 pers.). Couvrir et porter à ébullition à feu élevé. Réduire à feu moyen. Laisser mijoter à découvert de 10 à 12 min, jusqu'à ce qu'une fourchette entre facilement dans les **potatoes**.
- Égoutter et remettre dans la même casserole, hors du feu.

2



Commencer la préparation et rôtir les légumes

- Entre-temps, peler, puis couper l'**oignon** en tranches de 1,25 cm (½ po).
- Hacher finement **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'**oignons**. Réserver pour la **sauce chimichurri** (à l'étape 3).
- Éviter les **poivrons** puis couper en tranches de 1,25 cm (½ po).
- Éviter les **piments forts** en retirant les graines pour un goût plus doux, puis couper en tranches de 1,25 cm (½ po). (**CONSEIL** : Il est suggéré de porter des gants de cuisine à cette étape.)
- Sur une plaque à cuisson non recouverte, arroser les **piments forts**, les **poivrons** et les tranches d'**oignon** de **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'**huile**, puis saupoudrer de la **moitié** des **épices à bifeck de Montréal**. **Saler**, puis bien mélanger.
- Rôtir au **centre** du four pendant 10 min, jusqu'à ce que les **légumes** commencent à ramollir. (**REMARQUE** : Les légumes continueront de rôtir avec les côtelettes d'agneau à l'étape 4.)

3



Préparer l'aïoli au feta et la sauce chimichurri

- Entre-temps, hacher finement le **persil** et la **coriandre**.
- Peler, puis hacher finement ou presser l'**ail**.
- Dans un petit bol, ajouter le **vinaigre**, le **persil**, la **coriandre**, les **oignons hachés**, la **moitié** de l'**ail**, **¼ c. à thé** de **sel**, **¼ c. à thé** de **sucre** et **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'**huile**. Poivrer, puis bien mélanger. Réserver.
- Émietter le **feta**.
- Dans un autre petit bol, ajouter la **mayonnaise**, la **moitié** du **feta** et le **reste** de l'**ail**. **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger.

4



Cuire les côtelettes d'agneau

- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Pendant que la poêle chauffe, sécher les **côtelettes d'agneau** avec un essuie-tout. **Saler** et **poivrer**.
- Ajouter à la poêle chaude **½ c. à soupe** (1 c. à soupe) d'**huile**, puis les **côtelettes d'agneau**. Poêler de 1 à 2 min par côté, jusqu'à ce que les **côtelettes d'agneau** soient dorées. Retirer la poêle du feu, puis l'essuyer avec précaution.
- Lorsque les **légumes** auront rôti pendant 10 min, retirer la plaque à cuisson du four avec précaution, puis pousser les **légumes** sur une moitié de la plaque à cuisson. Disposer les **côtelettes d'agneau** sur l'autre moitié de la plaque à cuisson.

5



Rôtir les côtelettes d'agneau et terminer les pommes de terre

- Rôtir les **légumes** et les **côtelettes d'agneau** au **centre** du four de 6 à 8 min, jusqu'à ce que les **légumes** soient tendres et que l'**agneau** atteigne la cuisson désirée**.
- Chauffer la même poêle à feu moyen-élevé.
- Ajouter **1 c. à soupe** d'**huile** et **1 c. à soupe** de **beurre**, puis tourner la poêle pendant 30 s, jusqu'à ce que le **beurre** fonde. (**REMARQUE** : Pour 4 pers., cuire en plusieurs étapes en utilisant 1 c. à soupe d'huile et 1 c. à soupe de beurre chaque fois.)
- Ajouter les **potatoes**. Cuire de 4 à 6 min, en retournant à l'occasion, jusqu'à ce que les **potatoes** soient dorées et croustillantes.
- Transférer dans une assiette, puis **saler** et **poivrer**, au goût.

6



Terminer et servir

- Répartir les **côtelettes d'agneau**, les **potatoes** et les **légumes** dans les assiettes.
- Arroser les **côtelettes d'agneau** d'un **filet** de **sauce chimichurri**.
- Parsemer les **légumes** du **reste** du **feta**.
- Servir l'**aïoli au feta** comme trempette pour les **potatoes**.

** Cuire jusqu'à ce que la température interne atteigne au moins 63 °C (145 °F) pour des côtelettes médium-saignantes. Le temps de cuisson peut varier selon la taille.



Ce repas ne vous convient pas? Balayez le code QR pour nous faire part de vos commentaires.