



Côtelettes d'agneau braisées



Temps de préparation: 20 min.

Difficulté: Moyen

Ingrédients (4 personnes)

- **Ingrédients**

- Pomi Coulis de tomates 750g 300 gr
- Bouillon végétal
- Branche de céleri 1
- Carotte 1
- Côtelette d'agneau 1
- Gousse d'ail 1
- Origan
- Persil 1 petit bouquet
- Poivre
- Sel
- None
- None

Pour cette recette, nous avons utilisé :



Préparation

Hacher la carotte, le céleri, l'ail et le persil et faire revenir le hachis dans l'huile.

Ajouter les côtelettes d'agneau, les faire dorer à feu moyen, et ajuster le sel et le poivre.

Ajouter ensuite **Pomè coulis de tomates**, deux louches de bouillon végétal et l'origan.

Mettre le couvercle et terminer la cuisson à feu doux.

Servir avec quelques brins d'herbes aromatiques comme décoration.