

## Côtes d'agneau sur un lit de pommes de terre étuvées dans la sauce tomate



**Temps de préparation:** 45 min.

**Difficulté:** Moyen

### Ingrédients (2 personnes)

#### • Ingrédients

- Pomi Coulis de tomates 750g 300 gr
- Côtes d'agneau 6
- Gousse d'ail 1
- Huile d'olive extra vierge
- Pommes de terre 2
- Sel et poivre
- Thym frais
- Vin rouge demi-verre

Pour cette recette, nous avons utilisé :



## Préparation

1. Faire mariner les côtes d'agneau dans un peu d'huile d'olive avec du sel, du poivre et du thym frais.
2. Entretemps, éplucher les pommes de terre, les tailler en dés et les cuire dans de l'eau salée pendant 10 minutes.
3. Faire rissoler les côtes d'agneaux dans une poêle, avec un peu d'huile et une gousse d'ail écrasée en chemise. Déglacer au vin rouge. Laisser ensuite reposer pendant 10 minutes. Pendant ce temps, terminer la cuisson des pommes de terre dans une petite casserole en ajoutant le ***Pomi Coulis de Tomates***.
4. Disposer les côtes d'agneau sur un lit de pommes de terre et servir.