



# *Idée recette*

## *Côtelettes d'agneau aux olives façon tajine*

### INGRÉDIENTS (POUR 2 PERS) :

4 À 8 CÔTELETTES D'AGNEAU  
½ OIGNON  
1 GOUSSE D'AIL  
50 G D'OLIVES VERTES DÉNOYAUTÉES  
1 CÂC DE CUMIN EN POWDRE  
½ CITRON EN SAUMURE  
½ VERRE DE BOUILLON  
PIMENT (FACULTATIF)  
HUILE D'OLIVE, POIVRE, SEL

### PREPARATION :

- *Faire dorer les côtelettes dans l'huile quelques minutes, réserver*
- *Emincer l'oignon et l'ail, faire blondir, remettre les côtelettes*
- *Ajouter les olives et le cumin, poivrer à votre goût*
- *Ajouter le bouillon, puis le citron couper en dés*
- *Ajouter le piment si vous le souhaitez*
- *Laissez mijoter à couvert 10 à 15 mn pour faire réduire le jus*
- *Rectifiez l'assaisonnement en sel si besoin (attention, les olives salent déjà la sauce)*
- *Servir avec du riz blanc ou avec des pommes de terre fermes cuits à la vapeur*