



Wine in Black
GOURMET



Côtelettes d'agneau aux pruneaux



Temps de préparation:

20 minutes

Vin conseillé: Merlot



Préparation

1/3

Mettez le four à préchauffer à 200 °C. Découpez les côtelettes d'agneau et enduire les deux côtés d'huile d'olive, salez et poivrez. Poêlez les côtelettes de chaque côté environ 2 à 3 minutes. Mettez au four pendant 5 minutes. Sortir du four et laissez refroidir.

2/3

Coupez les pruneaux en moitié, retirez les noyaux et coupez chaque moitié en 4 sur la longueur. Déglacez la poêle avec du vin rouge et mettez-y les pruneaux. Ajoutez le sucre et la cannelle et laissez cuire quelques minutes.

3/3

Servez les côtelettes d'agneau avec les pruneaux et du cerfeuil frais. En garniture, pommes de terre ou purée.



Notre recommandation

Rouge · Toscane · Merlot, Cabernet Franc

**Val Delle Rose 'Aurelio'
Maremma Toscana 2015**



Ingrédients pour 4 personnes

800 g	Côtelettes d'agneau
3 c.s.	Huile d'olive
1 c.s.	Sel
1 c.s.	Poivre
200 ml	Vin rouge sec
4 c.s.	Sucre brun
4 c.s.	Cannelle
8	Pruneaux
	Cerfeuil frais

Bon Appétit!



« Le vin séduit par ses arômes fruités riches et juteux et son parfum de fines herbes.

Rien de mieux que de l'agneau comme plat principal pour l'accompagner.

Le petit plus est d'utiliser ce même vin dans la préparation de la sauce avec les pruneaux. Un délice ... »