



GRATIN DE CÔTELETTES D'AGNEAU EN SAUCE À L'AIL



QimiQ AVANTAGES

- Stable à l'alcool et aux acides
- Consistance onctueuse en un tour de main
- Goût savoureux avec moins de matières grasses
- Peut être réchauffé sans problème



25



simplement

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

4 pièce(s)	Côtelettes d'agneau à 80 g
	Sel et poivre
	Sauge
2 cs	Huile d'olive
125 g	QimiQ Sauce Base
60 g	Fromage frais
40 g	Parmesan, râpée
1 cc	Moutarde
2 cc	Fines herbes, coupé fin
	Sel et poivre
250 g	QimiQ Sauce Base
50 g	Oignon(s), coupé en dés
2	Gousse(s) d'ail, finement hachées
80 g	Légumes-racines, coupé en dés
100 ml	Bouillon de légumes
100 ml	Vin blanc
	Feuille de laurier
	Sel et poivre

PRÉPARATION

1. Assaisonner les côtelettes d'agneau, saisir les deux côtés dans l'huile chaude et les mettre de côté.
2. Pour le mélange du gratin: fouetter QimiQ Sauce Base jusqu'à ce qu'il soit lisse et mélanger avec le reste des ingrédients.
3. Pour la sauce: faites revenir l'oignon et l'ail jusqu'à ce qu'elles ramollissent dans l'huile des côtelettes d'agneau. Ajouter les légumes-hachées et de continuer à faire frire pendant quelques minutes.
4. Arrosez avec la soupe, assaisonner et poursuivre la cuisson pendant encore 5 minutes. Retirer la feuille de laurier.
5. Mélanger jusqu'à ce que la consistance soit lisse et finir avec le QimiQ Sauce Base.
6. Étaler le mélange du gratin sur les côtelettes d'agneau et gratiner sous le gril. Servir immédiatement avec la sauce à l'ail.