



# CÔTELETTES D'AGNEAU GRATINÉES À LA SAUCE À L'AIL



## QimiQ AVANTAGES

- Rehausse le goût des autres ingrédients
- Peut être réchauffé sans problème
- Goût savoureux avec moins de matières grasses
- Préparation simple et rapide



25



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

**10** Côtelettes d'agneau à 80 g

Sel et poivre

Sauge

**50 ml** Huile d'olive

## POUR LA CRÈME D

**250 g** QimiQ Base crème

**120 g** Gala Frischkäse

**80 g** KALTBACH Le Gruyère AOC, râpée

**2 cc** Moutarde

**30 g** Fines herbes, coupé fin

Sel et poivre

## POUR LA SAUCE

**125 g** QimiQ Base crème, réfrigéré

**100 g** Oignon(s), coupé en dés

**4** Gousse(s) d'ail, finement hachées

**160 g** Légumes-racines, coupé en dés

**300 ml** Bouillon de légumes

Feuille de laurier

Sel et poivre

## PRÉPARATION

1. Assaisonner les côtelettes d'agneau, faire revenir un court instant dans l'huile et réserver.
2. content not maintained in this language
3. Pour la sauce, faire revenir dans la même poêle les oignons et l'ail. Ajouter les légumes-racine et la feuille de laurier et faire revenir un court instant.
4. Mouiller avec le bouillon, assaisonner et cuire les légumes pendant 5 minutes. Retirer la feuille de laurier.
5. Réduire le tout en purée avec un bâton-mixeur et affiner avec le QimiQ Classic réfrigéré.
6. Répartir la crème de poireau sur les côtelettes d'agneau, faire gratiner un court instant dans le four et servir avec la sauce à l'ail.