

Flageolets aux côtelettes d'agneau sauce muscat

Côtelettes d'agneau servies avec flageolets et chou, nappées d'une sauce au muscat. Une recette savoureuse, facile et raffinée.

PRÉPARATION **Moyen**

DIFFICULTÉ **Facile**

POUR **4 personnes**

Ingrédients

- [ ] 300 g de flageolets verts
- [ ] un petit chou
- [ ] huile
- [ ] sel, poivre
- [ ] beurre
- [ ] 8 côtelettes d'agneau
- [ ] 1 cuillère de vinaigre
- [ ] 10 cl de muscat
- [ ] 15 cL de vin blanc

Préparation

1. Dans une sauteuse, faites braiser le chou découpé en petits morceaux dans de l'huile et un peu d'eau pendant 10 mn.
2. Puis ajoutez les flageolets, 1 litre d'eau et continuez la cuisson pendant 35 mn.
3. Faites dorer les côtelettes d'agneau dans un peu de beurre.
4. Ensuite, déglacez avec un filet de vinaigre, le muscat et le vin blanc puis laissez réduire quelques minutes.
5. Dans un plat, dressez les flageolets et le chou égouttés, les côtelettes d'agneau et nappez le tout de sauce.