

# CÔTES D'AGNEAU GRILLÉES, ÉMULSION D'HUILE DE CACAHUÈTE

 pour 4 personnes

 10 mn

 10 mn

## Ingrédients :

12 côtes d'agneau

5 à 10 cl d'**huile de cacahuète**

20 cl d'extrait de jus d'agneau

Quelques gouttes d'essence de café

Sel / Poivre

## Préparation :

1. Assaisonner les côtes d'agneau. Badigeonner à l'huile de cacahuète et griller des deux côtés.
2. Fondre le jus, puis émulsionner avec 10 cl d'huile de cacahuète en fouettant énergiquement.
3. Dresser en cordon autour des côtes puis trancher le jus avec quelques gouttes d'essence de café.
4. Accompagner d'une poêlée d'artichauts à l'huile d'olive.

