

# Côtes d'agneau en croûte d'herbes et pistaches



Temps de préparation : 10 min  
Temps de cuisson : 10 min

## Pour 6 Personne(s)

Ingrédients :

- côte d'agneau : 12
- persil plat : 0.5 bouquet
- cerfeuil : 0.5 bouquet
- ciboulette : 0.5 bouquet
- coriandre : 0.5 bouquet
- pistaches mondées : 80 g
- huile d'olive : 4 c. à soupe
- sel, poivre

Préparation :

Lavez, séchez, effeuillez et hachez grossièrement les herbes. Mélangez-les.

Concassez finement les pistaches et ajoutez-les aux herbes mélangées.

Mettez les côtelettes dans un plat creux. Salez et poivrez-les, arrosez-les d'huile d'olive. Parsemez-les des herbes et retournez-les pour qu'elles en soient bien enrobées.

Préchauffez le four position gril. Placez la grille du four relativement haut avec le lèche frite en dessous, recouvert de papier aluminium.

Posez les côtelettes sur la grille et faites-les cuire 4 min de chaque côté.

Servez aussitôt la sortie du four avec une purée de brocolis.

