



## Côtelettes d'Agneau en sauce

### Ingrédients

1 boîte de 400 g de pulpe en dés de tomates Cirio 1 kg de côtelettes d'agneau 2 verres de vin blanc Sauce : 20 cl de crème fraîche 2 gousses d'ail Huile d'olive extra vierge Romarin Sauge Sel et poivre

### Préparation

1. Dans un bol, mélangez le romarin, la sauge et les deux gousses d'ail avec le sel et le poivre.
2. Placez les côtelettes dans un plat de cuisson, séparez les tomates en dés Cirio de leur jus et gardez le jus de côté.
3. Ajoutez les tomates en dés et saupoudrez de fines herbes. Recouvrez d'huile d'olive et laissez mariner pendant 30 minutes.
4. Préchauffez le four à environ 190 °C et faites cuire les côtelettes. Quand elles ont bien bruni, sortez-les du four et arrosez-les de vin blanc.
5. Remettez les côtelettes au four pendant quelques minutes, en rajoutant le jus des tomates. Laissez cuire en les retournant fréquemment jusqu'à ce qu'elles soient parfaitement dorées. À ce moment-là, retirez-les du four.
6. Mélangez la sauce restante avec la crème fraîche, trempez-y les côtelettes, servez... et dégustez !

