

les recettes d'Alice

Côtes d'agneau en feuilleté



4 personnes



Traditionnel



Plat annuel



Economique



20 minutes



20 minutes



facile

Ingrédients

8 côtes d'agneau	200 gr de salade
100 gr d'haricots verts	1 c à c de curry en poudre
1 paquet de feuille de filo	huile d'olive
8 épis de maïs nains	2 c à s de cacahuète
100 gr de beurre	vinaigre balsamique

Matériel nécessaire

1 pinceau

Préparation et réalisation

- 1- Faire fondre 80 gr de beurre et ajouter le curry, y mettre à mariner les côtes 10 min.
- 2- Effiler les haricots et les cuire 10 min dans l'eau bouillante salée.
- 3- Faire fondre le reste de beurre et en badigeonner une feuille de filo puis en superposer une autre. Découper dans la longueur 4 bandes et recouper chacune en 2. Assaisonner les côtes et les rouler dans les filo.
- 4- Enfourner au four 7 min à 210° et laisser reposer dans le four éteint.
- 5- Réaliser une vinaigrette et assaisonner les différents légumes, parsemer de cacahuètes torréfiées.

Conseils et astuces

Alice Délice

