Les côtelettes d'agneau à la provençale (des côtelettes grillées à la poêle avec des tomates à la provençale, cuites avec de l'ail et des herbes de Provence) premier sur mon classement des meilleurs plats (pour 5) :

INGRÉDIENTS :

5 ou 6 Côtelettes d'agneau .

12 Tomates (des grosses, pas des petites).

De l'huile d'olive .

Du sel, des herbes de Provence et poivre.

De l'ail.

PRÉPARATION :

prenez 5 ou 6 côtelettes d'agneau (soit côtes premières, soit côtes filet)

faire chauffer une poêle avec de l'huile d'olive

saisir les côtelettes 1 à 2 minutes de chaque côté

(je préfère quand elles ne sont pas trop cuites et encore légèrement saignantes, mais chacun ses goûts !)

pour les tomates :

les couper en deux

éplucher l'ail et couper chaque gousse en petits morceaux

les faire rissoler dans une poêle sur un fond d'huile d'olive côté arrondi sur le fond de la poêle et en ayant répandu l'ail et mis sel, poivre et herbes de Provence sur chaque moitié ; au bout de 8 à 10 minutes, retourner les tomates et baisser le feu ; la garniture se répand un peu dans l'huile, et celle-ci est excellente à saucer une fois mise dans le plat autour des tomates. Mettre ensuite le tout dans un plat et se régaler !