



Côtes d'agneau poêlées aux asperges vertes et oignons nouveaux

Grégory Benezech

Le Château de Périgny, Vouillé



Pour
4 personnes

- 4 côtes d'agneau premières
- 4 oignons nouveaux
- Asperges vertes
- Beurre AOP Charentes-Poitou
- Fleur de sel, poivre

Eplucher les asperges
vertes de la tête à la queue,
en coupant celle-ci de 2 cm.

Les plonger dans l'eau bouillante
salée pendant 2-3 minutes,
puis dans de l'eau glacée
pour stopper la cuisson.

Couper les oignons en 2, enlever
le petit bulbe et les émincer.

Saler et poivrer les côtes.
Les poêler dans le beurre AOP
mousseux, à feu doux.

Couper les asperges vertes
en morceaux, et les poêler au beurre avec
les oignons nouveaux émincés.

Assaisonner de fleur de sel
et de poivre et faire revenir 2-3 minutes.
Disposer chaque côte sur les légumes.

Servir chaud !

www.aupaysdubonnebeurre.fr

