

Côtelettes d'Agneau marinées à la menthe

Aujourd'hui, Tramier vous propose une recette simple et chic pour fêter la venue des beaux jours et surtout le printemps !
Des côtelettes d'agneau marinées à la menthe séchée et **huile d'olive** qui va donner un goût frais à la viande.

Une recette idéale pour le menu de Pâques !

- 4 Pers.
- 30 Min.
- 20 Min.

Ingrédients

- 8 côtelettes d'agneau
- 200 g de petits pois écosés (frais ou surgelés)
- 200 g de fèves écosés
- 8 cuillères à soupe d'huile d'olive vierge extra Bio Tramier
- 1 cuillère à café de menthe séchée
- 4 feuilles de menthe fraîche
- Sel et poivre

Préparation

Placez les côtelettes dans un plat, recouvrez-les de 5 cuillères à soupe d'**huile d'olive** et de la menthe séchée, salez et poivrez, puis placez cette marinade 1 heure au réfrigérateur.

Lavez et hachez grossièrement la menthe fraîche.

Faites blanchir les fèves et les petits pois 5 minutes dans de l'eau bouillante salée.

Versez 3 cuillères à soupe d'huile d'olive dans une casserole. Ajoutez les fèves et les petits pois, laissez cuire 10 minutes à feu doux en remuant.

Arrêtez le feu. Salez et poivrez, ajoutez la menthe fraîche ciselée et réservez au chaud.

Dans une grande poêle, saisissez les côtelettes d'agneau dans la moitié de la marinade. Faites-les cuire 3 minutes de chaque côté puis dressez-les dans un grand plat accompagné des légumes.

Arrosez de la marinade restante et dégustez.

N'hésitez pas à consulter les autres recettes concoctées par **Nadia Paprikas** à l'occasion de Pâques :

[Agneau de 7 heures](#)

[Oeufs de Pâques surprise](#)