

## **RECETTE CUISINE des GONES**

### **CÔTE D'AGNEAU AU BEAUJOLAIS**

**Ingrédients :** 4 personnes.

12 côtes d'agneau

2 verres Beaujolais

3 bonnes cuillerées de fond brun

Sel, poivre

#### **Recette :**

Prendre 12 côtes d'agneau, les faire mariner la veille.

Cuire les côtes d'agneau dans une sauteuse à feu doux.

Déglacer au Beaujolais, ajouter 3 bonnes cuillerées de fonds brun, saler et poivrer.

Retirer les côtes, laisser réduire la sauce, puis napper les côtes d'agneau.

*Ingrédients classiques pour une marinade.*

vin rouge, huile d'olive, thym en bonne quantité, échalote, ail, feuille de laurier, clou de girofle, sel et poivre moulu.

(Voir <http://www.cuisine-des-gones.com/sauces.html>) fond brun

**Bon Appétit**

