

Gardiane d'agneau

Ingrédients :

1 Kg. de pommes de terre, 6 côtelettes d'agneau, 6 gousses d'ail, 1 bouquet de persil, 1 verre d'huile d'olive, poivre, sel.



- *Eplucher les pommes de terre, les couper en rondelles, hacher le persil, piler l'ail.*
- *Verser l'huile dans une cocotte, y faire revenir les côtelettes : lorsqu'elles sont dorées, incorporer les pommes de terre, l'ail et le persil, poivrer, saler, couvrir d'eau très chaude.*
- *Laisser mijoter 45 minutes.*