



Troubadour Blond

Blonde | 6,5% | Belgique

Kompaan Thierry Sauvage

Saison | 4,8% | Pays-Bas

Pas 18, pas d'alcool

Côtelettes d'agneau à l'huile d'ail

par Arvid Bergström

Pour 4 personnes

Ingrédients

- 1 gousse d'ail écrasée
- 25 grammes d'huile d'olive
- 4 côtelettes d'agneau
- 100 grammes de fromage de chèvre doux
- Ciboulette

Préparation

1. Mélangez l'ail dans un bol avec l'huile d'olive et du poivre. Badigeonnez les côtelettes d'agneau avec le mélange d'huile et d'ail et laissez les mariner.
2. Faire frire la viande dans une poêle à feu vif pendant 4-6 minutes jusqu'à ce qu'elle soit brune à l'extérieur. Gardez au chaud sous une feuille d'aluminium.
3. Incorporez le fromage de chèvre dans la graisse de la viande et chauffez le mélange pour en faire une sauce. Si nécessaire, diluez-le avec un peu de bière.
4. Mettez les côtelettes dans une assiette, avec un peu de sauce au fromage de chèvre et ajoutez un peu de ciboulette.
5. Servez les côtelettes avec une belle saison, telle que la Thierry Sauvage de Kompaan. Vous pouvez également essayer une blonde fruitée, comme la Troubadour Blond.

