

Côtes premières d'agneau
aux herbes

Saler et poivrer les côtes
Enduire les côtes de moutarde
forte ou de moutarde à l'ancienne
Saupoudrer de cumin -

Hâcher grossièrement les herbes
1 à 2 paquets de coriandre fraîche
1 paquet de menthe
1 bouquet de persil

Dans une cocotte allant au four,
mettre de l'huile d'olive, poser
les côtes dessus. Mettre 4 à 5 gousses
d'ail en chemise.
Re couvrir les côtes avec le hâché
d'herbes. Arroser d'huile d'olive.

Dans un four à 7 à 8 feuchailles
cuiser 20 à 25 mn.