

Côtelettes d'agneau Mac Mahon

Le marché pour 4 personnes

<i>Côtelettes d'agneau panées à la moutarde</i>	<ul style="list-style-type: none">• 8 côtes d'agneau manchonnées, prises dans le carré de côtes premières et sur lesquelles le boucher aura enlever l'os de la chaîne• Fleur de sel, poivre blanc du moulin• 1 cuillère à soupe de moutarde (la moutarde violette à la lie de vin convient parfaitement)• 50 g de beurre• 200 g de mie de pain fraîche (à défaut : de la chapelure)
<i>Cuisson des côtelettes</i>	<ul style="list-style-type: none">• 50 g de beurre• 5 cl d'huile
<i>Sauce diable</i>	<ul style="list-style-type: none">• 2,5 dl de fond de veau lié (reconstitué avec 2,5 dl d'eau et 15 g de fond de veau lié en poudre)• 2 dl de vin blanc sec• 5 cl de vinaigre• 30 g d'échalotes finement hachées• Poivre en grains
<i>Finition de la sauce</i>	<ul style="list-style-type: none">• 30 g de beurre• 1/2 cuillère à soupe de cerfeuil haché• 1/2 cuillère à soupe de persil haché• 1/2 cuillère à soupe d'estragon haché• sauce Worcester (facultatif)• Poivre de Cayenne

Des pommes paille ou des frites, des tomates grillées, des champignons grillés constituent la garniture idéale de cette recette.

Les côtelettes panées

- 1) Aplatir légèrement les côtelettes avec le plat d'un couteau
- 2) Saler et poivrer sur les 2 faces
- 3) Badigeonner les 2 côtés de chaque côtelette avec un mélange de beurre fondu et de moutarde
- 4) Au fur et à mesure, les poser bien à plat sur la mie de pain et les recouvrir de mie de pain.
- 5) Tapoter avec la paume de la main pour faire adhérer la mie de pain.
- 6) Sur la table, tapoter chaque côtelette avec la partie plate d'un couteau ou d'une spatule.
- 7) Marquer un petit quadrillage sur chaque face avec la partie non tranchante du couteau.

Cuisson des côtelettes (8 à 12 minutes environ selon l'épaisseur)

- 1) Faire chauffer le sautoir. Y mettre l'huile et faire chauffer. Ajouter le beurre.
- 2) Ranger les côtelettes dans le sautoir dès que le beurre est mousseux.
- 3) Cuire doucement pendant 4 à 6 minutes environ.
- 4) Retourner délicatement lorsque le 1^{er} côté est bien doré.
- 5) Laisser cuire encore 4 à 6 minutes

[On peut aussi les faire griller doucement au barbecue](#)

Sauce diable

- 1) Faire réduire le vin blanc, le vinaigre, les échalotes hachées, et le poivre en grain écrasé.
- 2) Ajouter l'eau et le fond de veau lié en poudre
- 3) Porter à ébullition en remuant constamment
- 4) Laisser cuire doucement pendant 10 minutes
- 5) Passer au chinois

Finition (Au moment de servir)

- 6) Incorporer le beurre de finition
- 7) Ajouter les fines herbes hachées, facultativement la sauce worcester et une pointe de poivre de cayenne.