



Côtelettes d'agneau grillées et aubergines grillées



Temps de préparation

> 1h



Difficulté

Moyenne



Ingrédients

huile d'olive
2 brins de romarin (hachés finement)
4 gousses d'ail (émincées)
12 côtelettes d'agneau
4 aubergines
1 bouquet de menthe fraîche
4 cuillères à soupe de yaourt grec
1 citron (jus)
sel et poivre
100 grammes roquette

Méthode de préparation

- 1.** Préparez une marinade avec 1 dl d'huile d'olive, le romarin haché et l'ail haché. Frottez les côtelettes d'agneau avec ce mélange et laissez-les mariner pendant 1 heure. En attendant, placez les aubergines entières sur le gril. Retournez-les régulièrement. Elles doivent être cuites à cœur et peuvent même être un peu carbonisées. Retirez-les du gril et laissez-les refroidir. Coupez-les en deux dans le sens de la longueur.
- 2.** Retirez la chair des aubergines au moyen d'une cuillère et laissez-la refroidir.
- 3.** Mélangez la chair avec le yaourt à la grecque, 4 cuillères à soupe d'huile d'olive, le jus d'un citron, du poivre, du sel et un bouquet de menthe finement hachée. Réservez.
- 4.** Faites griller brièvement les côtelettes d'agneau au barbecue. Répartissez la purée d'aubergines en jolis cercles sur quatre assiettes. Placez-y 3 côtelettes d'agneau. Décorez avec la roquette.