



# Côtelettes d'agneau à la grecque et écrasée de pommes de terre au citron



**Temps de préparation**

30 min à 1h



**Difficulté**

Facile



## Ingrédients

huile d'olive  
4 gousses d'ail (finement hachées)  
3 cuillères à soupe d'oregano  
sel et poivre  
12 côtelettes d'agneau  
8 pommes de terre (de taille moyenne)  
3 cuillères à soupe de beurre à l'ail (à température ambiante)  
1 citron (jus)

## Méthode de préparation

- 1.** Préparez une marinade avec un bon filet d'huile d'olive, l'ail, 2 cuillères à soupe d'origan, du poivre et du sel. Faites tremper les côtelettes d'agneau dans la marinade et laissez-les reposer 1 heure à température ambiante.
- 2.** Préparez les pommes de terre. Faites-les cuire en chemise. Égouttez-les bien.
- 3.** Utilisez un presse-purée. Disposez les pommes de terre côte à côte, sur une plaque de cuisson légèrement huilée. « Écrasez » délicatement chaque pomme de terre : elles doivent rester « entières ».
- 4.** Mélangez le beurre à l'ail, le reste d'origan et le jus de citron. Répartissez ce mélange sur les pommes de terre. Salez et poivrez selon votre goût.
- 5.** Mettez-les ensuite sous le gril jusqu'à ce qu'elles aient une belle croûte. Faites cuire les côtelettes d'agneau dans une poêle, au barbecue ou au gril.