



RISTORANTE CLUB

## *Côtelettes d'agneau gratinées en croûte d'olives de Taggia avec galette de pommes de terre, épinards nature et jus de viande*

### *Ingrédients pour 5 personnes*

2 carrés d'agneau (8 côtes)  
150 g de pain de mie  
50 g de moelle de veau  
50 g de beurre  
125 g d'olives de Taggia  
Sel  
2 branches de thym  
Poivre  
20 ml d'huile d'olive vierge extra  
500 g de pommes de terre  
2 poireaux  
100 ml de jus de viande  
1 kg d'épinards

### *Préparation*

#### *Côtelettes d'agneau gratinées en croûte d'olives de Taggia*

Passer les olives au mixeur avec le pain, la moelle, le beurre et le thym. Étaler le mélange entre deux feuilles de papier sulfurisé sur 3 mm d'épaisseur.  
Faire revenir l'agneau, le couvrir du mélange et faire cuire le tout au four.

#### *Galette de pommes de terre*

Couper les pommes de terre en rondelles de 2 mm et émincer les poireaux. Recouvrir la plaque du four de papier sulfurisé et alterner des couches de pommes de terre et de poireaux jusqu'à atteindre au moins 2 cm de hauteur. Saler.

Couvrir le tout de papier aluminium, mettre au four à 150°C pendant 50 minutes. Sortir la plaque du four et la mettre sous presse (sous un poids), puis laisser refroidir la galette au réfrigérateur.

Faire cuire les épinards à couvert dans une poêle avec un filet d'huile, du sel et du poivre.

Pour compléter le plat, ajouter le jus de viande.