

Costelles de Xai caramel·litzades amb Mel de Romani



Ingrédients pour 4 personnes:

8 côtes d'Agneau.

1/2 verre de Vinaigre de Miel *Margalef*.

4 cuil à soupe de Miel de Romarin *Margalef*.

1 cuil à soupe d'Huile d'Olive Extra Vierge *OLEUM NATURALE*.

Sel, poivre.

Quelques pointes de branches de Romarin frais.

Préparation:

- Faire revenir les côtes d'agneau à la poêle 5 mn de chaque côté dans l'huile d'olive (cuisson à point). Saler et poivrer.
- Déglacer la poêle avec le vinaigre de miel et ajouter du miel de romarin pour réaliser une sauce.
- Continuer la cuisson 1 mn de chaque côté.
- Servir les côtes d'agneau accompagnées de la sauce, et décorées d'une pointe de romarin frais.

Conseil:

Accompagner ce plat avec des légumes de printemps (pommes de terre nouvelles, haricots verts, carottes nouvelles) par exemple.