Païdakia

Par La Popotte sans chichis

Ingrédients

700 g de côtelettes d'agneau
8 cl d'huile d'olive
3 cu il à café de moutarde
1 cuil à café de thym
0.5 cuil à café d'origan
1 cuil à soupe de romarin
1 citron (zeste)
Poivre
4 pommes de terre moyenne
1 gousse d'ail hachée
5 cl d'huile d'olive
8 cl d'eau
1 cuil à café d'origan
1 cuil à café de semoule extra fine
1 citron (jus)
Sel,poivre

La marinade

Dans un saladier, mélangez tous les ingrédients.

Etalez vos côtelettes dans un plat et versez par-dessus la marinade.

Veillez à bien enduire vos morceaux de viande.

Filmez et réserver au frais 1 nuit.

Le lendemain, sortez votre viande 1h avant de la cuire, pendant ce temps préparez vos pommes de terre.

Les pommes de terre

Dans un saladier, mélangez tous les ingrédients.

Coupez vos pommes de terre en gros quartiers.

Mélangez vos pommes de terre aux ingrédients en prenant soin qu'elles soient bien badigeonnées de préparation.

Assaisonnez en sel, poivre.

Enfournez pour 40 min de cuisson à 200°C.

25 min avant la fin de la cuisson, ajoutez dans le même plat la viande. Pensez à la retourner à la mi-cuisson.

Arrosez d'un filet de jus de citron et d'origan avant de servir.