



## Coeur de côtelettes d'agneau au Porto et aux fruits rouges

### Ingrédients

- 4 côtelettes d'agneau
- un peu de farine
- 1 oeuf
- 100 g de chapelure
- 25 g de parmesan
- huile

### Pour la Sauce :

- 50 g de petits champignons, coupés en tranches fines
- une noix de beurre
- 50 g de gelée de groseille
- 30 ml de Porto

### Préparation :

Sortir les côtelettes une demi-heure avant la préparation de la recette. Bien les égoutter et les essuyer. Battre l'oeuf, badigeonner les côtelettes, puis les fariner, les passer dans la chapelure et couvrir légèrement de parmesan.

Faire chauffer l'huile à feu très doux, puis déposer les côtelettes dans la poêle. Laisser cuire pendant 6 à 8 mn pour servir l'agneau rosé.

Préparer la sauce : faire revenir les champignons dans le beurre sans les brûler, puis les mettre de côté.

Pendant ce temps, chauffer la gelée de groseille avec le porto à feu très doux, laisser réduire jusqu'à obtenir une bonne consistance. Ajouter les champignons et laisser cuire quelques instants.

Déposer deux côtelettes dans une assiette pour leur donner la forme d'un cœur, napper avec la sauce.