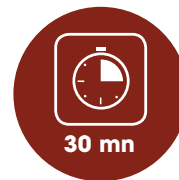


# Agneau à la feta en papillotes



## Ingrédients

- 6 belles côtelettes d'agneau
- 500 g de pommes de terre
- 6 tomates fermes
- 180 g de feta
- 2 gousses d'ail
- 2 cuillères à soupe de persil ciselé
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- sel, poivre



## Préparation

Préchauffez le four th.6 (180°C).

Faites dorer les côtelettes 8 min à la poêle dans l'huile. Salez, poivrez.

Pelez les pommes de terre et émincez-les finement. Incisez les tomates en croix. Ébouillantez et pelez-les, puis coupez-les en 2. Pressez-les pour éliminer les graines.

Huilez 6 feuilles de papier sulfurisé. Répartissez les pommes de terre en les faisant se chevaucher. Salez, poivrez.

Déposez une côtelette par-dessus. Parsemez de persil et d'ail haché et placez une demi-tomate de chaque côté de la viande.

Répartissez la feta émietlée, poivrez. Fermez les papillotes. Enfouez 40 min.

## Astuces de chef

• Il est important de saisir la viande (de la colorer), en surface, au préalable. Cela va permettre de caraméliser la viande pour qu'elle acquière du goût. Cela permet aussi de protéger la viande de ses sucs (elle va moins sécher) et elle va ainsi garder un croustillant en surface. Vous pouvez réaliser facilement cette étape, à la poêle, avec peu d'huile.