

## Côtelettes d'agneau en cocotte



Plat **Facile**

**Pour** : 4 personnes

**Préparation** : 15 mn

**Cuisson** : 65 mn

*Sortez votre cocotte pour réaliser un plat coloré et parfumé !*

Recette proposée par : Pose

### Ingrédients

- 4 côtelettes d'agneau
- 500 g de pulpe de tomate - en conserve
- 1 carotte
- 1 boîte de pois chiches - en conserve
- 1 verre de blé - à cuire
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 1 bâton de cannelle
- 0,5 botte de coriandre
- sel, poivre

### Préparation

- 1 Enlevez l'os des côtelettes avec un couteau et coupez la viande en petits dés.
- 2 Epluchez et coupez la carotte en rondelles.
- 3 Lavez les feuilles de coriandre et ciselez-les.
- 4 Dans une cocotte, faites cuire la viande dans l'huile à feu vif pendant 5 minutes.
- 5 Ajoutez la carotte, la pulpe de tomates, les pois chiches ainsi que la coriandre, le blé et la cannelle.
- 6 Versez un litre et demi d'eau. Salez et poivrez. Remuez et faites cuire une heure à feu doux.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

