

## CÔTELETTES D'AGNEAU au parmesan et aux olives noires

4 portions

8	côtelettes d'agneau, dégraissées	8
375 ml	fromage parmesan italien PASTENE râpé	1½ tasse
2	œufs, battus	2
500 ml	chapelure miel et ail PASTENE	2 tasses
45 ml	huile d'olive extra vierge PASTENE	3 c. à s.
250 ml	olives noires tranchées PASTENE	1 tasse
2	tranches de citron, pour garnir	2
	sel et poivre	
	pâtes PASTENE, chaudes	

- Préchauffer le four à 180 °C (350 °F).
- Saler et poivrer les côtelettes d'agneau.
- Mettre le fromage parmesan dans un bol, les œufs battus dans un autre et la chapelure dans un troisième bol.
- Plonger les côtelettes d'agneau d'abord dans le parmesan, ensuite dans les œufs battus, puis dans la chapelure.
- Dans une poêle allant au four, faire chauffer l'huile d'olive à feu moyen-vif. Y faire revenir les côtelettes d'agneau, 2 minutes de chaque côté. Ajouter les olives noires. Faire cuire au four pendant 7 minutes, ou plus selon la cuisson désirée. Servir aussitôt avec des tranches de citron et des pâtes chaudes au choix.

