



## Côte d'agneau au confit de muscat de Saint-Jean de Minervois et châtaignons

### Ingrédients

*pour 6 personnes :*

*18 côtes d'agneau*

*18 châtaignons*

*12 c à s de confit de muscat*

*1/4 de litre de fond de volaille*

*4 c à s d'huile d'olive*

*1/2 c à c de 4 épices*

*1/2 c à c de curry, sel, poivre*

*Confit de muscat :*

*1/2 litre de muscat*

*300 gr de sucre*

*1/2 c à c de curry*

*une écorce de cannelle*

### Préparation

Réaliser le confit de muscat en mélangeant les ingrédients et laisser cuire 25mn. Faire cuire les châtaignons dans le fond de volaille pendant 25 mn à feu doux. Laisser de côté avec le confit. Faire cuire les côtes d'agneau à la poêle avec l'huile d'olive, les laisser dorer 3 mn sur une face, puis les retourner et y incorporer les échalotes émincées, le sel, le poivre et le curry. Ajouter les châtaignons égouttés et les 12 cuillères de confit, laisser cuire 3 mn sur feu moyen et dresser aussitôt.