

# CHÂTELAINE

## Côtelette d'agneau au romarin et au citron

Ail, citron et romarin: les trois ingrédients essentiels pour faire ressortir les saveurs des côtelettes d'agneau!

**Préparation:** 10 minutes

**Préparation** **Attente:** 30 minutes

**Cuisson:** 10 minutes

Donne 10 côtelettes

### Ingrédients

- 10 côtelettes d'agneau
- Sel et poivre du moulin
- 60 ml (1/4 tasse) d'huile d'olive
- Le jus et le zeste d'un citron, prélevé à l'aide d'une râpe de type Microplane
- 5 gousses d'ail, pressées
- 2 c. à soupe de romarin, haché
- 1/2 c. à thé de piment d'Alep

### Préparation

1. Saler et poivrer les côtelettes d'agneau des deux côtés. Dans un grand sac de plastique à fermeture hermétique (de type Ziploc), verser le jus et le zeste de citron, l'ail, le romarin et le piment d'Alep. Ajouter les côtelettes d'agneau, fermer le sac et masser un peu pour bien mariner la viande. Laisser mariner 30 minutes à la température de la pièce ou jusqu'à 4 heures au réfrigérateur. (Sortir du réfrigérateur 30 minutes avant la cuisson.)
2. Préchauffer le barbecue à feu moyen-vif, puis huiler la grille.
3. Cuire les côtelettes 3 ou 4 minutes de chaque côté pour une viande mi-rosée, ou plus longtemps selon la cuisson désirée. Servir aussitôt.

À lire aussi: [Pilons de poulet épicés](#)



Photo: Dominique Lafond / Rodeo Production

