

RICARDO



Côtelettes d'agneau à l'ail

Préparation 10 MIN

Cuisson 6 MIN

Macération 6 H

Portions 4

Ingrédients

- 60 ml (1/4 tasse) d'huile d'olive
- 5 à 6 gousses d'ail, hachées finement
- 45 ml (3 c. à soupe) de jus de citron
- 16 côtelettes d'agneau d'environ 4 cm (1 1/2 po) d'épaisseur, dégraissées

Préparation

1. Dans un plat en verre, mélanger l'huile, l'ail et le jus de citron. Ajouter la viande et bien l'enrober de la marinade. Couvrir et réfrigérer 6 heures ou toute une nuit.
2. Préchauffer le barbecue à puissance élevée. Huiler la grille.
3. Saler et poivrer les côtelettes. Griller de 4 à 5 minutes de chaque côté pour une cuisson rosée ou poursuivre jusqu'à la cuisson désirée.
4. Servir avec la salade tiède de pois chiches aux tomates fraîches et à la menthe (voir recette).

Côtelettes d'agneau à l'ail



