

## *Côtes d'Agneau aux Baies Roses Grillées à la Plancha*

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 20 minutes

### **Ingrédients:**

- CÔTES D'AGNEAU 4-8
- BAIES DE POIVRE ROSE 1 c à soupe
- HUILE D'OLIVE
- PIMENT DOUX MOULU
- SEL
- POIVRE

### **Recette:**

- Dans un plat, concassez les baies roses. Arrosez avec l'huile. Ajoute le piment. Salez et poivrez.
- Badigeonnez les côtes d'agneau avec ce mélange et laissez mariner pendant au moins 1 heure.
- Grillez les côtes à la plancha en les arrosant de marinade.



### **Remarque:**

Marinade: au moins 1 heure