

Côtes d'Agneau Grillées, Sauce Yakitori à l'Orange

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 2 heures

Ingrédients:

- Côtes d'Agneau	4
- Sauce Yakitori	4 c à soupe
- Sauce Soja Sucrée	1 c à soupe
- Huile d'Olive	1 c à soupe
- Gingembre	1 pincée
- Oranges	1
- Ail en Poudre	1 pincée
- Jeunes Oignons Verts	1
- Sel	
- Poivre	

Recette:

- Pressez ½ orange. Coupez la seconde moitié en suprêmes et réservez-les au frais.
- Dans un plat en verre peu profond, à l'aide d'un fouet, mélangez la sauce teriyaki, le jus d'orange, le gingembre, la sauce soja sucrée, l'huile d'olive, l'ail, le sel et le poivre.
- Badigeonnez les côtes d'agneau avec ce mélange et laissez-les mariner sous un film alimentaire au réfrigérateur pendant au moins 2 heures.
- Après ce temps, retirez la viande de la marinade (réservez la marinade) et faites-les griller sur une plancha (ou poêle) bien chaude.
- À l'aide d'un pinceau à pâtisserie, nappez chaque côté des côtes avec la marinade réservée.
- Laissez prendre couleur de 3 à 5 minutes de chaque côté pour une viande rosée. Versez le reste de marinade dans la poêle et laissez caraméliser doucement.
- Au moment de servir, nappez les côtes de la sauce caramélisée puis parsemez des jeunes oignons verts ciselés et accompagnez des suprêmes d'orange.

