

Gigot d'Agneau au Barbecue

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 2 heures

Ingrédients:

- GIGOT D'AGNEAU 1 kg
- GOUSSE(S) D'AIL qq
- SEL
- POIVRE
- THYM
- HUILE D'OLIVE

Recette:

- Allumez le barbecue, et attendre que les flames soient bien éteintes.
- Piquez quelques gousses d'ail dans le gigot.
- Mélangez l'huile avec le thym, sel et poivrez.
- Badigeonnez le gigot avec ce mélange.
- Faites cuire à feu doux pendant environ 1h30.

