PL-470

Côte à l'Os Marinée au Barbecue

Pour 2 personne(s)
Temps de préparation: 2 heures

Ingrédients:

- COTE(S) À L'OS	1
- HUILE D'OLIVE	2 c à soupe
- THYM	1 c à café
- ROMARIN	1 c à café
- PAPRIKA	1 c à soupe
- SEL	
- POIVRE	
- SEL MARIN (GROS)	au moment de servir

Recette:

- Préparez la marinade en mélangeant l'huile d'olive, le thym, le romarin, le paprika, le sel et le poivre.
- Badigeonnez des tous les côtés de la viande avec cette préparation et conservez au frais pendant au moins 1 h 30 min.
- Faites cuire au BBQ.
- Coupez la viande en aiguillettes et servez avec un peu de sel marin.