

Tranches de Gigot Marinées au Miel, Gingembre et Curry



Pour 4 personne(s)

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- | | |
|-----------------|---------------------|
| - AGNEAU | 4 tranches de gigot |
| - HUILE D'OLIVE | 4 c à soupe |
| - AIL EN POUDRE | 1 c à soupe |
| - CURRY | 2 c à café |
| - GINGEMBRE | 2 c à café |
| - MIEL | 2 c à soupe |
| - SEL | |
| - POIVRE | |

Recette:

- Dans un petit récipient, mélangez le curry, le gingembre, l'ail, le sel, le poivre, le miel et l'huile d'olive.
- Badigeonnez les tranches de gigot à l'aide d'un pinceau.
- Laissez reposer 30 - 35 minutes.
- Faites cuire les tranches de viande au barbecue.