

Côtes d'Agneau Thym - Citron - Romarin, Grillées à la Plancha

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- Côtes d'Agneau 4
- Citrons Verts 1
- Huile d'Olive
- Ail en Poudre
- Romarin 2 branches
- Thym un peu
- Sel
- Poivre

Recette:

- Dans un grand plat, mélangez le zeste du citron vert, son jus, de l'huile, un peu d'ail, le thym, sel et poivrez.
- Faites-y mariner les côtes d'agneau en les badigeonnant de ce mélange. Déposez les branches de romarin dans le plat, filmez et réservez au frais 30 minutes.
- Préchauffez la plancha.
- Faites-y grillez les côtes sur les deux faces. Arrosez-les constamment avec la marinade.

