

Tranches de Gigot au Paprika et au Barbecue

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- AGNEAU	4 tranches de gigot
- HUILE D'OLIVE	4 c à soupe
- PAPRIKA	2 c à soupe
- AIL EN POUDRE	1 c à soupe
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Dans un petit récipient, mélangez le paprika, l'ail, le sel, le poivre et l'huile d'olive.
- Badigeonnez les tranches de gigot à l'aide d'un pinceau.
- Laissez reposer 20 - 25 minutes.
- Faites cuire les tranches de viande au barbecue.