

Marinade pour agneau (côtes, tournedos, brochettes)

Composition
pour 4 personnes

8 côtes d'agneau découvertes, 4 tournedos ou 4 brochettes
2 gousses d'ail
Huile d'olive
Herbes de provence
1/2 citron
Sel, poivre

Ustensiles : 1 plat, 1 couteau, 1 presse-ail



Photo réalisée par Fanette pour "il était une fois... ma cuisine"

Saler et poivrer la viande, la placer dans un plat et l'arroser d'huile d'olive de chaque côté. Saupoudrer d'herbes de provence.

Peler et hacher les gousses d'ail, en parsemer la viande puis arroser d'un filet de jus de citron.

Prélever quelques zestes du citron et mettre dans le plat. Badigeonner au maximum la viande de cette marinade et laisser mariner au frais pendant au moins une heure.

Sortir la viande du réfrigérateur 1/2 heure avant de la griller.

Cette marinade peut aussi se préparer en mettant tous les ingrédients dans un bol, les mélanger et en badigeonner la viande.

Aucune quantité indiquée, tout dépend des goûts de chacun surtout pour les herbes de provence et pour le jus de citron.