

SIMON CHAREST

Mettez du plaisir dans votre assiette, WWW.SIMONCHAREST.COM

CÔTELETTES D'AGNEAU GRECQUES



8 côtelettes d'agneau ou en cube (au choix)

1 pincée de safran ou paprika dilué dans 1 c. à table d'eau chaude

1/2 tasse d'huile d'olive

Jus et zeste de 1 citron

1 petit oignon coupé en morceaux

1/4 c à thé de sel

1/4 c à thé de poivre

1/2 c à thé d'origan

Bien mélanger et laisser mariner votre agneau de 4 à 24 heures. Faire griller selon la méthode de votre choix. (Cuit sur le B.B.Q c'est particulièrement intéressant.)

Pour les gens qui se disent ne pas être attirés par l'agneau, je vous mets au défi d'essayer et serais grandement surpris que vous n'aimiez pas.

SIMON CHAREST

Mettez du plaisir dans votre assiette, WWW.SIMONCHAREST.COM