

# SIMON CHAREST

Mettez du plaisir dans votre assiette, [WWW.SIMONCHAREST.COM](http://WWW.SIMONCHAREST.COM)

## CÔTELETTES D'AGNEAU

### SAUCE À L'ORANGE



**Côtelettes d'agneau**

**Marinade:**

**2 c. à table d'huile**

**2 c. à table de vinaigre de riz**

**2 gousses d'ail hachées finement**

**Jus de 1 citron**

**1 branche de romarin frais effilée ou 1 c. à table de romarin séché**

**Sauce :**

**1 tasse de jus d'orange**

**1 étoile anisée**

**1 c. à thé de sucre**

**1 c. à table de sauce chili ou de ketchup**

**1 c. à table de miel (ou plus au goût)**

Pour les côtelettes :

Mélanger tous les ingrédients de la marinade, verser sur les côtelettes et laisser mariner de 12 à 24 heures ou un minimum de 4 heures.

Retirer les côtelettes de la marinade et faites cuire selon votre méthode préférée soit poêlé, sur le grill ou au four.

Pour la sauce :

Dans une casserole, mettre le jus d'orange, l'étoile anisée, le sucre et porter à ébullition à feu moyen-élevé. Réduire ensuite le feu à moyen et laisser bouillir environ 8 à 10 minutes de façon à ce que le liquide soit réduit au tiers.

Ajouter le reste des ingrédients et servir chaud ou tempéré (au goût). N'hésitez pas à doubler ou tripler les quantités. Cette recette est suffisante pour 2 personnes.

Cette sauce à l'orange est une alternative à la traditionnelle sauce à la menthe. Le goût sucré-salé avec une touche acre est très intéressant.

## **SIMON CHAREST**

Mettez du plaisir dans votre assiette, [WWW.SIMONCHAREST.COM](http://WWW.SIMONCHAREST.COM)