

# Côtelette d'agneau à la Marocaine



## Deux recettes rapides

### Ingrédients :

Beurre température pièce  
Raz-el hanout  
Ail (facultatif et au goût)

Sel  
Poivre

### Préparation :

- Mélanger tout les ingrédients.  
(Le Raz-el hanout est un mélange de 21 épices marocaines idéal pour l'agneau.)
- Enrober les côtelettes avec cette pâte et laisser mariner une heure sur le comptoir.

## Côtelette d'agneau croûtée au miel

### Ingrédients : pour 4 à 6 côtelettes

2 ou 3 cuil. à table de miel  
2 cuil. à table de moutarde de Dijon  
¼ tasse d'huile  
1 cuil. à table d'orégan séché

1 cuil. à table de sauce soya  
1 cuil. à table de jus de citron  
Poivre au goût

### Préparation :

- Mélanger tout les ingrédients.
- Enrober les côtelettes et laisser mariner une heure sur le comptoir.
- Cuire sur le BBQ et badigeonner souvent afin de former une croûte.



**Variante:** Remplacer le miel par du **sirop d'érable** et la moutarde de Dijon par une **moutarde à l'ancienne** (plus vinaigré). Aussi, ajouter de la **menthe** dans le restant de la marinade vers la fin de la cuisson, avec l'agneau c'est excellent.

*Bon appétit !*