

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 !