

Côtelettes d'agneau grillées à la bière Blanche de Chambly et aux fines herbes

- Préparation : 24h
- Cuisson : 10 min
- Portions : 4 à 6

Ingrédients

- 12 côtelettes d'agneau du Québec (total 1.5 kg), 2" d'épais
- 1 tasse de bière Blanche de Chambly par Unibroue
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- Le jus de 1/2 citron
- 20 feuilles de menthe hachées finement
- 12 feuilles de basilic frais hachées finement
- Les feuilles de 3 branches de romarin, hachées finement
- 10 brins de ciboulette hachée finement + un peu pour servir
- 2 c. à soupe d'herbes salées du Bas-du-Fleuve
- 2 gousses d'ail, hachées finement
- Poivre du moulin

Préparation

- Dans un grand bol, verser tous les ingrédients de la marinade puis poivrer au goût. Mélanger.
- Déposer les côtelettes dans un plat hermétique et verser la moitié de la marinade dessus. Refermer le plat et réserver au frigo pendant 24 heures. Brassier de temps en temps. Réserver la marinade fraîche au frigo. Retirer la viande du frigo environ 30 minutes avant la cuisson pour faire tempérer.
- Préchauffer le BBQ à puissance maximale. Huiler les grilles.
- Déposer les côtelettes sur le BBQ et cuire pendant environ 4 à 5 minutes de chaque côté, ce qui devrait donner une cuisson médium saignante. Arroser avec la marinade fraîche le plus souvent possible. Déposer dans une assiette, couvrir de papier d'aluminium et laisser reposer 5 minutes avant de servir. Garnir de ciboulette fraîche !

Aubergiste, à boire

+ - 30\$ [BENI DI BATASIOLO BAROLO 2011](#)

J'adore les barolos et à ce prix, ça vaut le coup d'essayer. Ces vins provenant du Piémont, en Italie, sont particulièrement structuré et complexes. On passe en carafe une petite heure et le tour est joué!

[Blanche de Chambly, Unibroue, 5%](#)

Rien de mieux que cette Blanche de Chambly par Unibroue pour aller chercher le côté agrumé de ces brochettes de luxe ! Sa mousse crémeuse et ses fines bulles vous feront apprécier ce repas sur la terrasse, au soleil, en bonne compagnie.