

Retour à : [Côtelettes d'agneau marinées](#)

# Côtelettes d'agneau marinées

Recette de : Noor



(0)

Ajoutée aux favoris de 6 chef(s)

Prêt en : **2 heures 16 minutes**

Photo de : SunnyByrd

Cette délicieuse recette de marinade pour côtelettes d'agneau peut aussi bien faire pour mariner les steaks de bœuf.

## Ingrédients

Portions: **6**

1/4 tasse de vinaigre blanc

2 c. à thé de sel

1/2 c. à thé de poivre

1 c. à soupe d'ail émincé

1 oignon, tranché finement

2 c. à soupe d'huile d'olive

2 lb de côtelettes d'agneau

## Méthode de préparation

Préparation : 10 minutes | Cuisson : 6 minutes | Temps extra : **2 heures, marinage**

1. Dans un grand sac plastique refermable, combiner le vinaigre, le sel, le poivre, l'ail, l'oignon et l'huile d'olive. Ajouter les côtelettes d'agneau, sceller et laisser mariner au réfrigérateur pendant au moins 2 heures.
2. Préchauffer le barbecue à feu moyen-vif.
3. Retirer les côtelettes de leur marinade (laisser tous les morceaux d'oignon qui pourraient coller à la viande) et jeter celle-ci. Enrober les pointes des os des côtelettes de papier d'aluminium afin qu'elles ne brûlent pas pendant la cuisson. Cuire sur la grille chaude jusqu'à cuisson désirée, environ 3 minutes par côté pour une cuisson médium. On peut aussi les cuire sous la grille du four 5 minutes par côté pour une cuisson médium.

[Imprimer](#)

allrecipes!  
QUÉBEC

## Nutrition

Énergie 519 calories

Matières grasses 44.8 g

Cholestérol 112 mg

Sodium 861 mg

Glucides 2.3 g

Fibres 0.4 g

Protéines 25 g

Recette fournie par : Allrecipes

Dernière mise à jour : 28 févr. 2020

Droits réservés à 2017 Allrecipes.com, Inc.