

Côtelettes d'agneau grillées aux herbes et vinaigre balsamique

Plats principaux | De 2 à 3 personnes



Ingrédients

- 12 côtelettes d'agneau
- 1/2 tasse d'huile d'olive
- 1/4 tasse de vinaigre balsamique
- 1 c. à soupe de miel
- 2 gousses d'ail haché
- 2 c. à thé de moutarde Dijon
- 1 c. à soupe de romarin frais
- 1 c. à soupe de basilic
- 1 c. à thé d'origan sec
- 1/4 c. à thé de sel
- 1 pincée de poivre

Préparation

1. Placer les côtelettes dans un plat de cuisson peu profond ou un sac en plastique pouvant être scellé.
2. Bien mélanger dans un bol l'huile d'olive, le vinaigre balsamique, l'ail, le romarin, le miel, la moutarde, l'origan, le basilic, le sel et le poivre. Verser le mélange sur les côtelettes.

3. Mélanger délicatement pour bien enrober la viande. Couvrir le plat de cuisson ou sceller le sac et réfrigérer pendant 1 à 2 heures.
4. Préchauffer le barbecue à chaleur moyenne élevée. Retirer les côtelettes et les placer sur la grille. Jeter la marinade.
5. Griller les côtelettes d'agneau 4 à 5 minutes de chaque côté ou jusqu'au degré de cuisson désiré.