

Côtelettes d'agneau au barbecue

Marinade 1:

Huile d'olive, thym, origan, romarin, ail, poivre, sel, un peu de sauce chili (douce ou forte). A préparer le matin et laissez mariner quelques heures.

Marinade 2 :

Huile d'olive, jus de citron, sel, poivre, herbes de votre choix. A préparer le matin et laisser mariner quelques heures.

Marinade 3 :

Hacher le persil, la livèche, l'oignon, l'ail.

Déposer la mixture dans un bol, ajouter du sel et du poivre, la moutarde et l'huile d'olive. Enrober les côtelettes et laisser mariner quelques heures.