

**Y'A PAS QUE  
LE GIGOT DANS  
L'AGNEAU**



**CÔTELETTES D'AGNEAU  
LAQUÉES**

**laViande**  
d'agneau  
DES MÉTIERS, UNE PASSION



# CÔTELETES D'AGNEAU LAQUÉES

🕒 20 min 🔥 15 min

## INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 8 côtelettes d'agneau
- 2 gousses d'ail
- 4 c. à soupe de ketchup
- 4 c. à soupe de sauce soja
- 3 c. à soupe de vinaigre de cidre
- 2 c. à soupe de miel

## ÉTAPES

- Éplucher et écraser les gousses d'ail, mélanger dans un saladier avec le ketchup, la sauce soja, le vinaigre et le miel. Ajouter les côtelettes, bien les enrober du mélange et laisser mariner 30 minutes.
- Égoutter les côtelettes et les griller au barbecue ou à la poêle 3 à 5 minutes de chaque côté.
- Pendant ce temps, dans une casserole, porter à ébullition la marinade pendant 5 à 10 minutes, le temps d'obtenir une sauce sirupeuse. Badigeonner les côtelettes de sauce juste avant de servir.

Pour + d'idées recettes : [www.jadorelagneau.fr](http://www.jadorelagneau.fr)

