

## SUCETTES DE POITRINE D'AGNEAU AUX HERBES





## **SUCETTES DE POITRINE D'AGNEAU** AUX HERBES

(\$\displays 15 min \text{ \( \lambda \) 10 min

## **INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES**

- 1 kg de roulades de poitrine d'agneau 1 petit bouquet de persil plat
- 1 citron
- 2 gousses d'ail
- · 4 c. à soupe d'huile d'olive
- Sel et poivre du moulin

## **FTAPFS**

- Éplucher et hacher les gousses d'ail avec le persil et le zeste de citron. Mélanger la moitié de cette préparation avec 3 cuillerées à soupe d'huile. Saler, poivrer et réserver
- Mélanger le reste le jus du citron et une cuillerée à soupe d'huile d'olive, saler et poivrer. Mettre les roulades de poitrine d'agneau à mariner dans ce mélange pendant 30 minutes.
- Faire griller les roulades de poitrine au barbecue pendant 5 minutes de chaque côté. Servir avec la sauce au persil et des légumes grillés.

