

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



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

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



## SUCETTES DE POITRINE D'AGNEAU AUX HERBES

🕒 15 min 🔥 10 min

### INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

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

### ÉTAPES

- Éplucher et hacher les gousses d'ail avec le persil et le zeste de citron. Mélanger la moitié de cette préparation avec 3 cuillères à soupe d'huile. Saler, poivrer et réserver.
- Mélanger l'autre moitié avec du jus de citron pressé et une cuillère à soupe d'huile d'olive, saler 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.

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

