

Côtelettes d'agneau au citron

Par [Ferme Les Péchés Moutons](#)

Ingrédients

4 côtelettes d'agneau du Québec dégraissées

1 gousse d'ail

Sel et poivre

Oignons verts, hachés

Marinade :

2 gousses d'ail hachées finement

30ml d'huile végétale

10ml de zeste râpé de citron ou de lime

20ml de jus de citron

10ml de thym frais ou 2ml de thym séché

Poivre

Préparation

Frotter les côtelettes avec la gousse d'ail coupée en 2 et les déposer dans un plat peu profond.

Dans un bol, mélanger tous les ingrédients de la marinade et en enrober les côtelettes.

Couvrir et réfrigérer 3h; retourner la viande de temps à autre.

Sortir les côtelettes du réfrigérateur 30 minutes avant la cuisson.

Préchauffer le barbecue à intensité moyenne et huiler la grille.

Égoutter les côtelettes et les faire griller 4 minutes de chaque côté (ou plus selon le degré de cuisson désiré).

Saler et poivrer.

Badigeonner de marinade pendant la cuisson.

Parsemer les côtelettes d'oignons verts hachés et servir.

Accompagner de légumes grillés, si désiré.

N.B. Cette recette se fait aussi très bien au four, préchauffé à 400 °F, on n'aura qu'à faire cuire les côtelettes dans un plat, 4 à 5 minutes de chaque côté.