



CÔTELETTES D'AGNEAU ENROBÉES DE CANNELLE

*Hors d'œuvres, Sélection du Chef
Assaisonnements, Casher*

Niveau de difficulté : ●●○○○

Temps de préparation: 40 minutes

Temps de cuisson: 15 minutes



Pour d'autres délicieuses recettes, visitez

www.selwindsor.com

Ingrédients

2 gousses	ail (écrasées)
2 c. à table	huile d'olive
1 c. à table	Sel cascher Windsor®
1 c. à table	Grains de poivre noir Windsor® (frais moulus)
1 c. à thé	cannelle moulue
8	côtelettes d'agneau parées à la française (1 po/2 cm d'épaisseur - environ 1 lb/454 g)

Preparation

1. Dans un bol moyen, mélanger l'ail, l'huile d'olive, le Sel cascher Windsor®, les Grains de poivre noir Windsor® et la cannelle. Y ajouter l'agneau et frotter pour bien l'enrober; couvrir et réfrigérer 30 minutes.
2. Préchauffer le barbecue ou le gril à feu moyen élevé.
3. Griller les côtelettes de 3 à 4 minutes de chaque côté pour une cuisson saignante (145 °F/65 °C) ou à point (160 °F/75 °C).

Portions : 8 côtelettes, 1 par personne (hors-d'œuvre)

Par côtelette d'agneau (35 g) | Calories 140 | Lipides 12 g | Glucides 1 g | Protéines 6 g