



Repos
20 min

Côtes de Chevreau marinées aux agrumes et au romarin

- 24 côtes de chevreau
 - 4 oranges
 - 2 citrons
 - 8 branches de romarin
 - 12 c. à soupe d'huile d'olive
 - Sel et poivre du moulin
- Préparer la marinade : hacher le romarin, presser le jus des agrumes et mélanger le tout avec l'huile.
 - Disposer les côtes de chevreau dans un grand plat, verser la marinade et laisser reposer au minimum 20 minutes au frais.
 - Faire griller les côtes de chevreau au barbecue ou à la plancha, 2 minutes de chaque côté.
 - Servir les côtes de chevreau accompagnées d'une salade de saison.