



6 personnes



10 min



10 min

Côte d'agneau au barbecue

Mélangez la fleur de thym et l'huile d'olive dans un plat.

Ajoutez les côtes d'agneau.

Imbibez-les d'huile d'olive.

Laissez reposer pendant 1 heure.

Allumez le barbecue 15 mn avant la cuisson.

Au bout des 15 min, faites cuire 10 min les côtes d'agneau bien marinées, salées et poivrées.

12
côtes d'agneau

20
cl d'huile d'olive

Fleur de thym

