

## AGNEAU



## CÔTES D'AGNEAU GRILLÉES

---

**Préparation** : 10 mn

20 mn

**Difficulté** : Facile

**Cuisson** : 8 mn

**Coût** : Raisonnable

**Four** :

---

### **Ingrédients (2 personnes) :**

- 4 Côtes d'agneau
- 1 cuillère à soupe de Miel liquide
- 0,5 cuillère à café de Vinaigre
- 15 g de Beurre
- 1 brin de Romarin
- Sel, poivre

---

FAITES GRILLER les côtes d'agneau à sec dans une poêle ou sur le grill. Saler et poivrer puis effeuiller le romarin.

FAITES FONDRE dans une casserole à feu doux le beurre avec le miel et le vinaigre puis y ajouter le romarin.

SERVEZ les côtes d'agneau nappées de cette sauce au miel/romarin.

### **COMMENTAIRES :**