CÔTES D'AGNEAU MAÎTRE D'HÔTEL

MATIÈRES PREMIÈRES

1 kg - Côtes d'agneau

INGRÉDIENTS & MATÉRIELS

0,080 à 100 kg - Marinade Maître d'hôtel (Réf : 87351)

PRÉPARATION

Tailler les côtes d'agneau, mélanger-les avec la Marinade Maître d'Hôtel et disposer-les soigneusement dans un plat.

CUISSON

À la poêle ou au grill 5 à 10 mn.

Pour plus de saveur, préparer les côtes d'agneau la veille.

Cette recette vous est proposée par la Société Aveline.
En aucun cas elle ne pourra être tenue responsable des résultats obtenus et de la réglementation spécifique qui est applicable.

Tél : 02 47 63 18 92 / contact@avelinepro.fr
www.avelinepro.fr