CÔTES D'AGNEAU AUX HERBES DE PROVENCE

MATIÈRES PREMIÈRES

1 kg - Côte première d'agneau

INGRÉDIENTS & MATÉRIELS

100 g - Marinade Herbes Provence Label Rouge
PUR & NATUR (Réf : AR02662)

PRÉPARATION

Préparer les côtes d'agneau.
Badigeonner avec la Marinade Herbes Provence Label Rouge.
Mise en vitrine :
Présenter en rosace vos côtes d'agneau.

CUISSON

Cuisson 5 min au grill, à la poêle, à la plancha ou au barbecue en les retournant régulièrement.

Mariner vos brochettes la veille pour les attendrir.

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