

Côtes d'agneau à la grecque



TEMPS DE PRÉPARATION

10 min

TEMPS DE CUISSON

15 min

TEMPS TOTAL

25 min



TYPE DE PLAT

Plat principal

CUISINE

Grecque



PORTIONS

4

INGRÉDIENTS

- 8 côtes d'agneau
- Sel à frotter spécial agneau
- 300 gr de feta de qualité
- 4 poivrons allongés
- Huile d'olive grecque

INSTRUCTIONS

1. Préparez votre BBQ pour une cuisson indirecte.
2. Incisez les poivrons, retirez les graines et les veines. Farcissez-les de feta. Saupoudrez d'un peu de rub spécial agneau et appliquez un filet d'huile d'olive.
3. Appliquez aussi un filet d'huile d'olive sur les côtes d'agneau. Massez-les et saupoudrez de rub spécial agneau.
4. Lorsque le BBQ est prêt, déposez les poivrons dans la zone "froide" du BBQ, et fermez le couvercle pendant 10 minutes. Ouvrez le couvercle et laissez les braises se raviver. Saisissez enfin les côtes d'agneau en cuisson directe, 2 minutes de chaque côté.



MOTS CLÉS

agneau, côtes d'agneau, feta, grec