Chaussée de Charleroi, 92
1060 Bruxelles
02 534 23 40
http://www.mmmmh.be

Côtes d'agneau au poivre blanc de Penja

Ingrédients

Préparation

Mélanger les ingrédients de la marinade (2 càs de sauce soya, 1 càs d'huile d'olive, 1 càs de mirin, 2 càc de grains de poivre blanc du Penja, 1/4 càc de thym séché, 1 gousse d'ail hachée finement), y déposer les côtelettes et mariner au réfrigérateur. Laisser à la température de la pièce une heure avant la cuisson. Cuisson à la poêle 3 minutes de chaque côté.

Notes :