



Succettes de poitrine d'agneau aux herbes

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 10 minutes

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

1 kg de roulades de poitrine d'agneau

1 petit bouquet de persil plat

1 citron

2 gousses d'ail

4 c. à soupe d'huile d'olive

Sel et poivre du moulin

1. Eplucher et hacher les gousses d'ail avec le persil et le zeste de citron. Mélanger la moitié de cette préparation avec 3 c. à soupe d'huile. Saler, poivrer et réserver.
2. Mélanger le reste le jus du citron, 1 c. à soupe d'huile d'olive, saler et poivrer. Mettre les roulades de poitrine d'agneau à mariner dans ce mélange pendant 30 minutes.
3. Faire griller les roulades de poitrine au barbecue pendant 5 min de chaque côté. Servir avec la sauce au persil et des légumes grillés.

Astuce

Pour faire vous-même vos roulades, achetez de la poitrine d'agneau désossée entièrement. Roulez-la en la serrant, plantez des pics à brochette tous les 3 cm, puis découpez en tranches.