

Côtelette de chevreau sur le BBQ

- 8 côtelettes de chevreau
- 60 ml d'huile d'olive
- 1 c. à thé de coriandre moulue
- ½ c. à thé de cumin moulu
- Une pincée de canelle moulue
- Sel et poivre

Dans un bol, mélanger l'huile et les épices. Saler et poiver généreusement. Ajouter les côtelettes et bien les enrober de marinade. Laisser macérer au 15 min.

Préchauffer le BBQ à puissance élevée.

Réduire le BBQ à feu moyen. Retirer les côtelettes de la marinade et les griller environ 2 minutes de chaque côté ou jusqu'à la cuisson désirée.

Servir avec du riz, des légumes de saison ou encore un couscous au légume.



Producteurs de viandes caprines

17, rang 5, Saint-Hilarion, GOA 3V0

418 . 457 . 4009

fermecaprivoix@hotmail.com

www.fermecaprivoix.com