



## MARINADE A LA PISTACHE POUR COTE D'AGNEAU

Mes petites côtes d'agneau s'ennuyaient dans mon frigo.....

Mes petites côtes d'agneau avaient envie d'une séance de bronzette....

Mais avec tout ce que l'on peut lire sur les méfaits du soleil et de la chaleur, je ne pouvais décemment pas les laisser s'exposer ainsi!

Je leur ai donc concoctées une petite marinade pour qu'elles s'enduisent avant d'aller affronter le brasier!



### Ingrédients :

1 grosse cuillère à soupe de pistache, 2 branches de thym, sel poivre, huile d'olive, 1 citron.

### Préparation :

Coupez grossièrement les pistaches à l'aide d'un couteau, puis les mélanger dans un grand plat creux au thym, au jus de citron.

Disposez sur les côtes d'agneau et arrosez d'huile d'olive.

Couvrez et laissez au frais quelques heures juste avant de déposer vos côtelettes sur le barbeuc!

Afin de savourer cette marinade, ne laissez surtout pas carboniser votre viande, les côtes d'agneau sont très bonnes rosées.

Merci d'être venu visiter « MarciaTack...ses influences culinaires », et n'hésitez-pas à laisser des commentaires ou suggestions en ligne sur [www.marciatack.canalblog.com](http://www.marciatack.canalblog.com) , mon blog de tests et recettes de cuisine.