

cuisine®  
en  
bouche



## LA RECETTE

### Pour 4 personnes

700 gr de **côtelettes d'agneau**, 20 gr de persil plat, 15 gr de menthe (environ 5 branches), 15 gr de coriandre fraîche, 4 gousses d'ail, 15 gr de gingembre frais, ½ cuillère à café de sel, 40 ml de jus de citron, 50 ml de sauce soja, 3 cuillères à soupe de miel, 100 ml d'huile de tournesol, 2 cuillères à soupe de vinaigre de vin, 4 cuillères à soupe d'eau.

- Dans un blender ou un hachoir, **mélanger** tous les ingrédients de la marinade.

- Bien **mixer** et vous obtenez un mélange assez liquide et tellement chargé de saveurs.

- Dans un plat allant au four, **déposer** les **côtelettes**.

- **Répartir** ce mélange sur les **côtelettes**, **couvrir** avec un film alimentaire.

- Laisser **reposer** la nuit ou plusieurs heures afin que tous les **arômes** se diffusent.

- **Préchauffer** le four th 6/180°.

- **Ôter** l'excédent de marinade du plat en secouant les côtelettes et récupérer cette marinade dans une casserole.

- **Cuire** environ 15 min au four, en fonction de la taille de vos côtelettes.

- **Faire** chauffer la **marinade** et au moment de servir, répartir dans des petits verres en accompagnement et badigeonner les **côtelettes**.

Accompagner ce plat de légumes ou de riz.

Inspirée de [Ottolenghi cookbook](#).

