



## ***Côtes de veau grillées***

— *Comme-a-la* —  
BOUCHERIE.com

# Côtes de veau grillées

## **Ingrédients pour 4 personnes :**

4 côtes de veau royales  
2 citrons jaunes bio  
4 branches de romarin  
Huile d'olive  
Sel, poivre

---

## **Préparation :**

Huiler au pinceau les côtes de veau sur les deux faces.  
Prélever le zeste des citrons et en parsemer la viande puis ajouter les feuilles de romarin. Laisser reposer 30 minutes.

Faire chauffer un gril.

Saler la viande sur les deux faces et la faire cuire pendant 15 à 20 minutes environ.

Débarrasser sur un plat et laisser reposer quelques minutes.

Ajouter quelques gouttes de jus de citron selon le goût.

Poivrer.

## **Astuces :**

En faisant mariner le citron et le romarin avec une touche d'huile d'olive, la viande va s'imprégner de leurs parfums.

Le romarin peut être remplacé par de la sauge ou du thym.