

Côtelette de veau grillée au citron et aux herbes



Ingrédients

2 cs	de moutarde, mi-forte
1 cs	de sauce soja, piquante
2 cs	de jus de citron
1 cc	de zeste de citron, râpé
1 cc	de romarin, haché
2 cc	de thym citron
2 cs	d'huile de colza ou d'huile d'olive
1	gousse d'ail, pressée

Mélanger les ingrédients, badigeonner la viande et laisser macérer au moins une heure (de préférence toute une nuit).

Grillade :

Placer la grille tout en haut et faire cuire lentement au-dessus de la braise (8–10 minutes par côté, en fonction de l'épaisseur).