



Les plats principaux

Côtelettes en marinade à la bière et à l'estragon

Pour 4 personnes.

Ingrédients

4 côtelettes
2 gousses d'ail (écrasées)
1 cuillère à soupe d'estragon (séché ou frais)
3 cuillères à soupe de vinaigre balsamique
1 bière brune (bouteille, au choix)
huile d'olive
poivre
sel

Méthode de préparation

Faites une marinade avec l'ail, l'estragon, le vinaigre balsamique et la bière puis versez-la sur les côtelettes. Faites mariner la viande couverte au moins 1 heure au frigo. Retirez la viande de la marinade, laissez-la venir à la température ambiante puis badigeonnez-la avec l'huile d'olive.

Rôtissez les côtelettes environ 7 minutes sur chaque face. Assaisonnez-les seulement ensuite avec poivre et sel. Servez avec une petite salade fraîche et une pomme de terre au four.



Recommandé par



Lekker
VAN BIJ
ONS.be