



Grillades de veau marinées



4 pers



10 mn



5 h

Les ingrédients

- 4 tranches de veau
- 3 branches de romarin
- 2 branches d'herbes (origan et thym citron)
- 2 gousses d'ail rose
- 1 citron
- 8 c. à s d'huile d'olive
- 2 c. à s de vinaigre balsamique
- Fleur de sel

La recette

Etape 1

Préparation de la marinade : prélever le zeste du citron et presser son jus, effeuiller les herbes, écraser l'ail sans le peler et mélanger.

Etape 2

Ajouter les herbes et le vinaigre. Mélanger.

Etape 3

Disposer les tranches de veau dans un grand plat, les arroser de marinade et les laisser reposer au frais en les arrosant régulièrement.

Etape 4

Cuire les grillades de veau au barbecue en les arrosant régulièrement avec la marinade.
Servir.

