

GRILLADE DE VEAU MARINEE A L AIL ROSE AU ROMARIN ET AU CITRON



Préparation

- Prélever le zeste du citron et presser son jus, effeuiller les herbes, écraser l'ail sans le peler et mélanger tous les ingrédients de la marinade : ail, citron, huile, vinaigre, herbes et sel
- Disposer les tranches de veau dans un grand plat, les arroser de marinade et les laisser 4 à 5 heures au frais en les arrosant régulièrement.
- Cuire les grillades de veau 10 à 12 minutes sur un grill ou au BBQ en les arrosant régulièrement avec la marinade.

Astuces

- Faire mariner avec du citron confit
- Servir avec un tian de légumes du soleil



 Origine France

VEAU DU LAURAGAIS
LE VEAU SOUS LA MÈRE DU CŒUR DE L'OCCITANIE

