BARBECUE DE CôTES D AGNEAU EN MARINADE BASQUAISE DE GéRALD HIRIGOYEN

La Recette

https://cuisinedaubery.com/recipe/cotes-agneau-basque/

Un plat de Côtes d'Agneau en barbecue qui vous transporte en Pays Basque, avec des saveurs incomparables

Chef : Gérald Hirigoyen
Parts : 6
Temps de préparation : 15 Minutes
Temps de cuisson : 10 Minutes
Temps de repos : 4 H
Difficulté : Niveau Intermediaire
Cuisine : Cuisine Basque, Cuisine Française
Plats : Barbecue, Plat Salé, Viande

Ingrédients

Pour 6 personnes
6 Côtes d'Agneau
700 grammes de Sauce Basquaise Pour les recettes, voir ICI
2 cuillères à soupe de Sucre Roux
1 pincée de Sel
1 pincée de Poivre Blanc
1 pincée de Piment d'Espelette
*Dressage
300 grammes de Sauce Basquaise Pour les recettes, voir ICI
du Persil

Pour 4 personnes
4 Côtes d'Agneau
466,6 grammes de Sauce Basquaise Pour les recettes, voir ICI
1,3 cuillères à soupe de Sucre Roux
1 pincée de Sel
1 pincée de Poivre Blanc
1 pincée de Piment d'Espelette
*Dressage

BARBECUE DE CôTES D AGNEAU EN MARINADE BASQUAISE DE GéRALD HIRIGOYEN

200 grammes de Sauce Basquaise Pour les recettes, voir ICI
du Persil

Pour 2 personnes
2 Côtes d'Agneau
233,3 grammes de Sauce Basquaise Pour les recettes, voir ICI
0,6 cuillère à soupe de Sucre Roux
1 pincée de Sel
1 pincée de Poivre Blanc
1 pincée de Piment d'Espelette
*Dressage
100 grammes de Sauce Basquaise Pour les recettes, voir ICI
du Persil

Instructions

La sauce Basquaise
1. Comme la plupart des viandes en barbecue, on doit les faire mariner dans une sauce qui va attendrir et donner des saveurs à la viande
2. Pour cette recette de Gérald Hirigoyen, on utilise une Sauce Basquaise : Les recettes sont ICI

Marinade
3. Placer dans un bol la Sauce Basquaise (700 g), le Sucre Roux (2 c. à soupe), le Sel (1 pincée), le Poivre Blanc (1 pincée), et le Piment d'Espelette (1 pincée) puis mélanger
4. J'ai la main lourde avec le Piment d'Espelette, Hirigoyen mentionne "1 pincée", mais j'en mets plus
5. Puis ajouter les Côtes d'Agneau (6), bien remuer pour recouvrir la viande
6. Puis faire mariner au frais une nuit, au minimum 4 heures

Cuisson
7. Le lendemain, c'est prêt pour le barbecue ! Un Barbecue au charbon si possible, sinon au gaz, et sinon... dans une poêle tout simplement !
8. Afin d'éviter à la viande d'accrocher, vous voulez ajouter un peu d'huile. Vous pouvez également utiliser une Bombe de Graisse Alimentaire (spray)
9. Une astuce : au lieu de salir la grille de barbecue, j'utilise une plaque "spécial barbecue" que je pose et que je fais préchauffer. Puis, juste avant de poser les aliments, je pulvérise de l'huile avec une Bombe de Graisse Alimentaire (spray). Cela facilite le nettoyage (au lave-vaisselle), et de garder ainsi mon barbecue propre ! Pour acheter en ligne, c'est ICI
10. Pendant la cuisson, bien recouvrir de la Sauce Basquaise avec une cuillère ou un pinceau de cuisine

BARBECUE DE CôTES D AGNEAU EN MARINADE BASQUAISE DE GéRALD HIRIGOYEN

11. Le temps de cuisson dépend de la quantité de viande et de vos préférences en termes de cuisson de viande
12. Cela prend entre 10 minutes et 20 minutes
13. Pour retourner la viande et ne pas se bruler, utiliser des "pinces à barbecue". Pour acheter en ligne, c'est ICI