

Steaks d'agneau sur le grill



4 à 6 steaks de gigot ou d'épaule d'agneau du Québec 4 à 6

Sauce

1	gousse d'ail, haché finement	1
2 ml	gingembre frais, râpé (ou 1/8 c. à thé [1/2 ml], moulu)	1/2 c. à thé
30 ml	sauce chili	2 c. à table
60 ml	mélasse	1/4 tasse
5 ml	moutarde préparée	1 c. à thé
2 ml	sel	1/2 c. à thé

Dans un petit bol, bien mêler tous les ingrédients de la sauce.
Badigeonner les steaks sur un côté. Griller, à 4" (10 cm) de la source de chaleur, ou à feu élevé, de 4 à 7 minutes, selon le degré de cuisson désiré.

Badigeonner de sauce l'autre côté des steaks. Tourner et griller 4 à 7 minutes de plus. Servir.

Portions : 4 à 6

Préparation : 10 minutes

Cuisson : 10 à 15 minutes

Cuisi-conseils

*L'agneau du Québec se mange préférentiellement rosé (médium-saignant).
C'est à ce degré de cuisson qu'il est le plus savoureux.*

TEMPS DE CUISSON DES STEAKS (par côté)			
épaisseur	saignant	médium	bien cuit
1 pouce (2,5 cm)	5 min	6 min	7 min
¾ pouce (2 cm)	4 min	5 min	6 min