

# GRILLADES PARISIENNES



## LA RECETTE



### CÔTE PARISIENNE MAISON VIVANT



#### Pour 2 personnes :

- Temps de préparation : 1h
- Temps de cuisson : 20 min
- Temps total : 1h20 min

#### Ingrédients :

- Côte Parisienne Maison Vivant
- Huile d'olive
- Jus de citron
- Herbes de provence

#### Préparation :

Placez les côtes Parisiennes dans un plat creux.

Arrosez d'huile d'olive et de jus de citron.

Laissez mariner 1h à température ambiante avant d'égoutter.

Cuire 20 minutes au grill à chaleur modérée.

Retournez à mi-cuisson et ajoutez la marinade régulièrement.

Salez, poivrez.

Servez et dégustez !

#### Conseil :

Accompagnez d'une salade fraîche.