

# *Côte de veau grillée au barbecue*

## **Ingrédients :**

*1 côte par personne*

*Estragon frais*

*Sel et poivre*



## **Préparation :**

*Sortez la viande du réfrigérateur 30 minutes avant la cuisson*

*Faites chauffer votre plancha ou barbecue à blanc.*

*Dès le début de la cuisson poser une branche d'estragon sur la viande.*

*Poser la viande sur la grille et la faire dorer de toute part sans la piquer.*

*Au dernier moment saupoudrer de sel de poivre et de l'estragon haché.*

*A vous de déguster !!!*