

Epaule d'agneau au barbecue

#unjourunerecette 24 - 12 avril 2020

Ingrédients :

*1 épaule d'agneau
1 oignon blanc
3 gousses d'ail
10cl de vin blanc
100g de beurre fondu
Thym
Sel, poivre*

Mixer l'oignon, l'ail puis ajouter le vin blanc et le beurre fondu et assaisonner.

Verser la marinade sur l'épaule d'agneau et laisser mariner toute la nuit.

Egoutter et cuire sur le barbecue environ 1h30 en la badigeonnant et la retournant souvent.

