Loup de mer grillé à la grecque

Temps de préparation
< 30 min

Difficulté
Facile

Ingrédients

500 grammes loup de mer (en lanières)
huile d'olive
1 cuillère à soupe de thym
1 cuillère à soupe d'oregano
sel et poivre
2 citrons
2 oignons blancs

Méthode de préparation

1. **Mélangez les lanières de loup de mer avec un généreux filet d'huile d'olive, le thym, l'origan, un peu de sel et de poivre. Enfilez-les sur des brochettes et faites-les griller au barbecue, au four ou dans une poêle à griller. Pendant la cuisson, arrosez-les du jus d'un citron.**

2. **Coupez les oignons en rondelles et mélangez-les avec le jus d'un citron. Laissez mariner pendant quelques minutes. Servez-les avec les brochettes.**