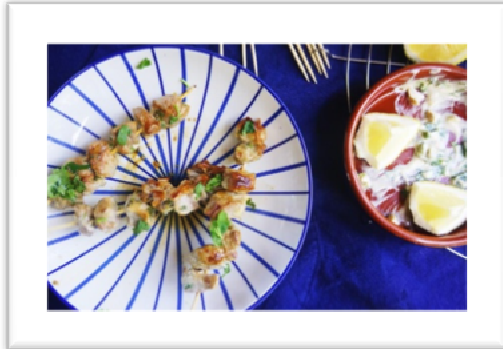




Toque & Tablier



Brochettes d'agneau à l'orientale

Pour 12 petites brochettes.

Préparation 10 min

Bien s'organiser : Vous pouvez préparer ces brochettes en avance bien sûr et je vous le conseille ! La viande d'agneau peut et doit mariner quelques heures en avance (voir mon dossier spécial marinade)

Ma liste de courses... Chez

Le boucher :

- 500 g de gigot d'agneau (selle ou épaule)

Le primeur :

- 4 cuillères à soupe bombées de coriandre fraîche
- 3 beaux citrons jaunes
- 4 gousses d'ail
- 1 petit piment

Le crémier :

- 2 yaourts bulgares

L'épicier :

- 4 cuillères à café rases de cumin en poudre
- Sel et poivre

1. Coupez l'agneau en dés (morceaux d'environ 2 cm de côté). Réservez.
2. Coupez finement l'ail (pour savoir comment le dégermer, allez sur mon geste du chef). Lavez et ciselez la coriandre. Coupez le piment grossièrement. Réservez le tout.
3. Dans un grand sac de congélation zippé : versez les yaourts, ajoutez l'ail, la coriandre, le piment, le cumin et pour finir, l'agneau. Mélangez et fermez le sac hermétiquement

tout en vidant un maximum d'air. Rangez-le, couché dans votre réfrigérateur pour 24h.

4. Réalisez vos brochettes d'agneau, cuisez-les au barbecue. Avant d'envoyer, salez et poivrez généreusement les brochettes. Et ajoutez du jus de citron dessus. S'il vous en reste, n'oubliez pas la marinade que vous pouvez servir à côté !

Vous pouvez servir ces brochettes avec du pain pita si vous le désirez. Accompagnez-les de taboulé ou d'une salade toute simple (tomates, concombre, verte, etc.).

Mon secret chuchoté à l'oreille : si vous ne voulez pas que vos brochettes de bois brûlent sur le barbecue, immergez-les dans de l'eau durant 24h