

Brochettes d'agneau à la marocaine

Pour 4 personnes

- 800g d'épaule d'agneau
- 1 cuillère à soupe de paprika
- 1 cuillère à café de cumin en poudre
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive, quelques brins de persil plat, quelques feuilles de menthe fraîche, sel et poivre.



■ *Une bonne recette de brochettes d'agneau savoureuse, simple, rapide et légèrement épicée.*

Servir : Bien chaud, avec des légumes grillés ou un taboulé, et un verre de Tavel.

Variation

Faites mariner la viande pendant 2 heures au frais dans le mélange d'huile et d'épices

■ Coupez la viande en gros dés, et enfiler les sur des pics à brochette.

■ Mélangez l'huile avec le paprika et le cumin, et badigeonnez en les brochettes, salez et poivrez.

■ Faites les cuire sous toutes les faces sur le barbecue pendant une dizaine de minutes.

■ Hachez le persil et la menthe, et parsemez en les brochettes.

Conseils

Vous pouvez mettre le persil et la menthe avant la cuisson, mais veillez à ce que les herbes ne brûlent pas. Si vous n'avez pas de barbecue, utilisez le grill du four.