

BROCHETTES D'AGNEAU MARINÉES

Pour 4 personnes

Temps de préparation : 15 minutes

Cuisson : 10 minutes

Marinade : 2 heures



Ingrédients

- 800 g d'épaule d'agneau désossée
- 6 cuil à soupe d'huile d'olive
- 50 g de gingembre frais
- 1 bouquet de coriandre fraîche
- 1 petit piment rouge
- 1 gousse d'ail
- 1 cuil à soupe rase de curry
- 2 clous de girofle
- Fleur de sel

Hacher le piment, (lavez-vous les mains immédiatement après), peler et couper l'ail et le gingembre en petits morceaux, ciseler la coriandre (feuilles et queues), piler les clous de girofle, mélanger le tout avec l'huile d'olive, ajouter la viande coupée en cubes, bien mélanger, laisser mariner 2 h à température ambiante.

Piquer les morceaux sur des brochettes, les faire cuire à feu vif 10 minutes en les tournant à mi-cuisson. Saler.

Faire réduire la marinade, la passer, servir les brochettes avec la sauce.