

BROCHETTES DE SELLE D'AGNEAU A LA MAROCAINE



Ingrédients : Pour 2 personnes (2 brochettes par personne)

- 2 tranches de selle d'agneau
- 1/2 oignon
- 1 cuillère à soupe de coriandre frais ciselée,
- 2 cuillères à soupe de menthe fraîche ciselée
- 1 cuillère à café de cumin en poudre
- 1/2 cuillère à café de piment en poudre
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Sel et poivre

Préparation :

- Coupez la viande en gros dés,
- Eplucher et couper l'oignon en lamelles que l'on mélange à la viande.
- Ajouter l'huile d'olive avec le piment doux et le cumin, ciselez la coriandre et la menthe et mélanger les épices avec la viande, saler et poivrer.
- Couvrir la viande et laisser mariner au moins 1 heure ou une nuit en la réservant au frais.
- Enfiler 4 à 5 morceaux de viande par brochette et cuire au barbecue quand la braise est prête.