

Bientôt la météo pour un BBQ

Brochettes marinées

Ingrédients :

Épaule d'agneau, 2 oignons coupés en quartiers, 5 feuilles de menthe émincées, 1 bouquet de persil haché, ½ d'huile d'olive, 1 cc de gingembre en poudre, 1 cc de cumin moulu, 1 cc de piment doux, sel et poivre.

Préparation :

Coupez l'épaule en morceaux de 2,5 cm.

Dans un saladier, mettez l'oignon, et les ingrédients ci-dessus mentionnés.

Laissez macérer dans le réfrigérateur pendant 2 heures.

Il ne vous reste plus qu'à monter vos brochettes en alternant les morceaux de viandes avec les quartiers d'oignon et avec ce que vous fera plaisir.

Cuisson :

La cuisson se passe sur des braises bien rouges, en prenant garde de ne pas brûler vos brochettes.