

Brochettes d'agneau à la menthe

4 personnes

10 min

15 min

- Agneau à griller : 800 g
- Poivre
- Sel
- Huile d'olive
- Menthe : 20 feuilles
- Oignon rouge : 1 gros
- Cumin
- Paprika
- Yaourt nature brassé : 1 (en option)

Découper la viande en gros cubes et monter les brochettes
Dans un saladier, mélanger 2 cuillères à soupe d'huile d'olive, l'oignon émincé très finement, 1 cuillère à café de cumin et de paprika, une pincée de sel et de poivre, et la menthe ciselée.
Enduire les brochettes de ce mélange et les laisser mariner 2h au frais.
Griller les brochettes au barbecue pendant environ 15 minutes.
On peut récupérer la marinade et l'agrémenter d'un yaourt pour faire une sauce.