



Marinade: 3 heures / Préparation : 15 min / Cuisson: 5 min

Oseby



Fermes de Figeac
COOPÉRATIVE

Des brochettes d'Agneau Fermier du Quercy maison en marinade

Ingrédients pour 4 pers

400 g de gigot d'Agneau Fermier du Quercy Label Rouge à la Boucherie des Éleveurs
4 oignons (à couper en 4)
4 tomates (à couper en 4)
3 gousses d'ail
2 brins de thym
2 c. à café de curry
4 c. à café d'huile d'olive
2 citrons (pour le jus)
1 c. à café de sauce soja salée

Préparation

Préparez votre marinade avec l'ail, le thym, le curry, les jus de citron, le soja et l'huile. Découpez votre gigot d'agneau en cubes puis plongez-les dans votre préparation. Mélangez le tout et laissez reposer 3 heures à température ambiante. Si vous le pouvez, mélangez toutes les heures pour bien imprégner les morceaux d'agneau avec la marinade.

Après avoir bien fait mariner votre préparation, commencez à confectionner vos brochettes en alternant des morceaux d'agneau, de tomate et d'oignon.

Faites cuire à la poêle très chaude, au barbecue ou à la plancha quelques minutes selon le type de cuisson de la viande que vous aimez. Servez chaud avec un accompagnement de riz basmati par exemple ou une salade de légumes et fruits de saison.

Bon appétit !