



Brochettes d'agneau

Ingrédients

Pour 4 personnes

700 g d'agneau
4 branches de romarin
9 c.à.s d'huile d'olive
1 ou 2 pincées de piment

Pour la sauce :

2 yaourts grecs
1 gousse d'ail
5 brins de menthe
1 c.à.s d'huile d'olive

Préparation

Coupez l'agneau en cubes et faites-les mariner 3h au réfrigérateur avec 8 c.à.s d'huile d'olive, le romarin, le piment et salez.

Égouttez les branches de romarin.

Pelez et hachez l'ail.

Mélangez les yaourts, l'ail, la menthe hachée, 1 c.à.s d'huile d'olive et du sel.

Embrochez la viande et posez-les sur la grille du barbecue avec les branches de romarin pendant 8 min, en les retournant de temps en temps.

Servez avec la sauce au yaourt.