

Brochettes de kebabs d'agneau en habit de lard

Préparation 20 mn

Réfrigération 30 mn

Cuisson 10–15 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

600 g de viande d'agneau dans l'épaule ou le gigot

16 fines tranches de lard fumé

2 gousses d'ail

2 oignons

1 citron confit

2 c à s de jus de citron

2 brins de romarin

3 c à s de chapelure

2 c à s de farine

1 oeuf

2 c à s de yaourt nature

2 c à s d'huile

2 c à s de paprika et cumin en poudre

Sel et poivre

Pour la sauce d'accompagnement :

2 yaourts natures

Menthe fraîche

sel et poivre

Faire revenir les oignons et les gousses d'ail hachés dans 1 c à s d'huile d'olive pendant 5 mn environ en mélangeant (attention de ne pas brûler l'ail). Couper le citron en 4 et retirer la pulpe.

Hacher l'agneau et le citron, mélanger avec la chapelure, la fondue d'oignon, la moitié du romarin finement émincé, le jus de citron, l'oeuf battu avec les 2 c à s de yaourt, les épices et du sel. Façonner 16 boulettes allongées en vous farinant les mains, les aligner sur un plat, les recouvrir de film alimentaire et réfrigérer 30mn.

Enrouler chaque boulette de viande avec une tranche de lard fumé et les enfiler sur des brochettes huilées.

Cuire sur la braise 10 à 15 mn en les retournant.

Pour la sauce d'accompagnement ciseler des feuilles de menthe et les ajouter aux yaourts. Saler et poivrer.

Servir les brochettes sur des feuilles de salade et parsemer du reste des brindilles de romarin.

Vin conseillé : un Côtes du Roussillon rouge