

**Y'A PAS QUE
LE GIGOT DANS
L'AGNEAU**



**BROCHETTES D'AGNEAU
SATAY**

laViande
d'agneau
DES MÉTIERS, UNE PASSION



BROCHETTES D'AGNEAU SATAY

 15 min  15 min

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 500 g de cubes de gigot d'agneau
- 3 gousses d'ail
- 1 pouce de gingembre
- 3 c. à soupe de sauce soja
- 1 c. à soupe de sucre roux
- 2 échalotes
- 1 petit piment
- 2 c. à soupe de sauce nuoc-mâm
- 20 cl de lait de coco
- 4 c. à soupe de beurre de cacahuètes
- 1 c. à soupe d'huile d'olive

ÉTAPES

- Éplucher et écraser deux gousses d'ail, râper la moitié du gingembre. Les mélanger avec la sauce soja et le sucre roux. Ajouter les cubes d'agneau et laisser mariner 30 minutes.
- Éplucher et émincer les échalotes et la gousse d'ail restante. Emincer finement le piment et hacher le reste du gingembre. Les faire revenir dans une casserole avec une cuillerée à soupe d'huile. Ajouter la sauce nuoc-mâm, le beurre de cacahuètes, le lait de coco et 15 cl d'eau. Porter à frémissement et laisser cuire 5 minutes.
- Enfiler les cubes d'agneau sur des pics à brochettes, puis les faire griller avec un peu d'huile dans une poêle bien chaude, 3 à 5 minutes de chaque côté, selon la cuisson désirée.
- Servir les brochettes avec la sauce Satay, du riz, des lamelles de concombre et des cacahuètes concassées.

Pour + d'idées recettes : www.jadorelagneau.fr

