

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



**BROCHETTES D'ÉPAULE D'AGNEAU
AU CHORIZO**

laViande
d'agneau
DES MÉTIERS, UNE PASSION



BROCHETTES D'ÉPAULE D'AGNEAU AU CHORIZO



30 min



16 min



1 h

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 500 g d'épaule d'agneau désossée
- 1 chorizo
- 1 oignon rouge
- 1 poivron rouge
- 1 poivron jaune
- 1 concombre
- 10 radis roses
- 2 c. à soupe d'herbes de Provence
- 1 feuille de laurier
- 4 poignées de feuilles de mesclun
- Huile d'olive
- Vinaigre balsamique
- Sel et poivre du moulin

ÉTAPES

- Couper l'épaule d'agneau en cubes d'environ 2 cm. Retirer la peau du chorizo et le couper en rondelles. Trancher l'oignon rouge en morceaux, couche après couche. Épépiner et couper les poivrons en morceaux de 2 cm.
- Déposer le tout dans un grand récipient, arroser d'un filet d'huile d'olive et parsemer généreusement d'herbes de Provence. Couvrir de film alimentaire et laisser reposer au moins une heure.
- Piquer l'ensemble des ingrédients, en alternance, sur des pics à brochettes préalablement humidifiés. Faire chauffer un petit peu d'huile d'olive dans une poêle et cuire les brochettes 4 minutes sur chaque face. Servir avec des feuilles de mesclun, des tagliatelles de concombre, des radis roses et assaisonner d'huile d'olive et de vinaigre balsamique.

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

