

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



**BROCHETTES D'AGNEAU
AU PIMENT D'ESPELETTE**



BROCHETTES D'AGNEAU AU PIMENT D'ESPELETTE

 30 min  2 h  10 min

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 500 g de gigot d'agneau coupé en cubes
 - 1 c. à café de piment d'Espelette
 - 4 c. à soupe d'huile d'olive
 - 2 citrons jaunes
 - 2 courgettes
 - 1 aubergine
 - 1 poivron rouge
 - 1 poivron jaune
 - Sel & poivre
- Aïoli express :**
- 150 ml d'huile d'olive
 - 1 jaune d'œuf
 - 2 gousses d'ail
 - Sel & poivre

ÉTAPES

- Déposer l'agneau en cubes dans un saladier puis ajouter 4 cuillères à soupe d'huile d'olive, le jus des 2 citrons jaunes et le piment d'Espelette. Bien mélanger puis couvrir le saladier et placer 2 heures au réfrigérateur.
- Préparer un aioli express en versant dans un bol le jaune d'œuf, l'ail épluché et haché, du sel et du poivre. Verser l'huile d'olive tout doucement et commencer à émulsionner avec une fourchette. Continuer de verser l'huile et fouetter jusqu'à l'obtention d'une mayonnaise bien ferme. Réserver au frais.
- Piquer les morceaux de viande sur des pics à brochettes en bois préalablement humidifiés. Laver les légumes puis les couper en tranches.
- Préparer la plancha ou le barbecue. Faire cuire les légumes 10 minutes en les retournant régulièrement. Puis ajouter les brochettes d'agneau et les faire cuire 2 minutes sur chaque face environ.
- Servir les brochettes d'agneau et les légumes grillés avec l'aioli.

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