

## Brochettes d'agneau aux aromates

Pour 4 personnes.

Marinade: 1 heure. Préparation : 25 minutes, cuisson : 20 minutes.

400 g d'épaule d'agneau, 1 verre d'huile (d'olive de préférence), 250 g de lard de poitrine, thym, romarin, sel, poivre.

Couper la viande en gros dés et le lard en dés plus petits; enfiler sur chaque brochette, en les intercalant, 2 morceaux de viande et 1 dé de lard; il faut compter de 6 à 8 morceaux de viande par brochette; poser les brochettes sur un plat; les saler et les poivrer; les saupoudrer de thym et de romarin; les enduire largement d'huile; les laisser mariner pendant 1 heure en les retournant de temps en temps.

Allumer le gril du four; 10 minutes avant de servir, poser les brochettes sur la grille de la lèchefrite dans le milieu du four; laisser la porte ouverte et faire dorer les brochettes 3 ou 4 minutes de chaque côté, puis les poser sur un plat chaud.



Clic sur l'image pour l'agrandir

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.