



www.plancha-eno.com

Brochettes d'agneau citron et laurier

Pour 4 personnes
Préparation : 10 minutes
Cuisson : 4 à 6 minutes

INGRÉDIENTS

500 g d'épaule d'agneau coupée en cubes
8 grandes feuilles de laurier coupées en deux
4 rondelles de citron coupées en quatre
1 c. à soupe de câpres
Sel et poivre

ASTUCE

Semoule ou boulgour accompagneront parfaitement ces brochettes.

PRÉPARATION

1. Sur une pique à brochettes, enfiler alternativement feuilles de laurier, dés d'agneau et morceaux de citron.
2. Faites cuire les brochettes sur la plancha 2 à 3 minutes sur chaque face, à feu vif.
3. Salez, poivrez et servez accompagné d'une rondelle de citron et de câpres selon votre goût.



Retrouvez
150 recettes
dans le livre