



www.plancha-eno.com

Brochettes à l'agneau et aux merguez

Pour 4 personnes
Préparation : 10 minutes
Cuisson : 12 minutes

INGRÉDIENTS

120 g de viande d'agneau coupée en cubes (gigot ou épaule)
2 merguez coupées en tronçons
1 poivron coupé en cubes
Sel et poivre

ASTUCE

Coupez les chutes de poivron restantes en petits dés. Faites-les rapidement revenir sur la plancha et servez-les avec les brochettes.

PRÉPARATION

1. Piquez l'agneau, les merguez et les cubes de poivron en les alternant sur des piques à brochettes.
2. Faites chauffer la plancha à feu vif. Faites cuire 2 à 3 minutes de chaque côté. Salez, poivrez et servez aussitôt.



Retrouvez
150 recettes
dans le livre