



BROCHETTE D'AGNEAU ÉPICÉES AUX POIVRONS GRILLÉS

GRM

MODERNITÉ
DES VINS DE
BORDEAUX



Pour 6 personnes

1.2 kg de gigot d'agneau
1 cuillère à café de curry
1 cuillère à café de mélange 5 épices
10 cl d'huile d'olive

Et pour la garniture...

3 poivrons rouges
3 poivrons jaunes
sel fin
poivre

- Commencez par découper le gigot d'agneau en petits cubes (environ 50g) après l'avoir dégraissé.
- Faites mariner la viande pendant 30 minutes avec l'huile d'olive et les épices.
- Piquez les petits bouts d'agneau sur une fine tige en bois, puis laissez les reposer.
- Epluchez et épépinez les poivrons, et préchauffez le grill à puissance maximale.
- Déposez quelques brochettes sur le grill pendant 2 minutes sur chaque face, pour les assaisonner.
- Alternez avec les morceaux de poivrons en plaçant sur le grill, 3 minutes par face. N'hésitez pas à saler les poivrons.

Vos brochettes sont prêtes, il ne vous reste plus qu'à les déguster avec un verre de BARON PICHAUX Rouge.

