

Brochettes d'Agneau à l'Origan

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 40 minutes

Marinade : 2 heures

Ingrédients:

- AGNEAU	400g en tranches
- MERGUEZ	3
- POIVRON(S) JAUNE(S)	1
- OIGNON(S)	2
- ORIGAN	
- AIL EN POUDRE	
- HUILE D'OLIVE	3 c à soupe
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Coupez l'agneau en dés.
- Coupez également les merguez en tronçons de 3-4 cm.
- Taillez le poivron en dés.
- Pelez et coupez les oignons en quartiers.
- Montez vos brochettes en alternant morceaux d'agneau (4 par brochette), oignon, poivron et merguez (2 par brochette).
- Saupoudrez-les d'ail puis badigeonnez-les d'huile d'olive. Salez et poivrez.
- Réservez au frais pendant 2 heures (au moins).
- Après ce temps de marinade, faites griller les brochettes au barbecue.

