

Brochette d'Agneau, Chorizo et Lard Fumé

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- COTES D'AGNEAU	4
- GIGOT D'AGNEAU	400g en tranches
- CHORIZO	20-25 rondelles
- LARD FUMÉ	4 tranches
- TOMATE(S) CERISE(S)	8
- HUILE D'OLIVE	
- HERBES DE PROVENCE	
- GOUSSE(S) D'AIL	2
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Coupez le chorizo en rondelles (0.5 cm d'épaisseur).
- Coupez les tranches de gigot en 4 ou 8 morceaux. Enroulez-les de lard fumé.
- Sur une pique, enfiler une côte d'agneau, du chorizo, tomate cerise et dés de gigot lardé.
- Dans un bol, mélangez l'huile avec l'ail pressé, les herbes de Provence, sel et poivre. Badigeonnez les brochettes de ce mélange.
- Le moment venu, faites griller ces brochettes au BBQ en les arrosant encore d'huile-ail-herbes lors de la cuisson.

