

Souvlaki d'Agneau à la Plancha

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 20 minutes

Marinade : 3 heures

Ingrédients:

- GIGOT D'AGNEAU	500 g déssosé
- HUILE D'OLIVE	60 ml
- CITRON(S)	le jus d'un + le zeste
- AIL EN POUDRE	2 c à café
- ORIGAN	2+2 c à soupe
- YAOURT	300 g nature
- CONCOMBRE	1/2
- PAIN PITA	
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Dégraissez et coupez l'agneau en dés de 3 cm.
- Mélangez l'huile d'olive, le zeste de citron, le jus, 2 c à café d'ail et l'origan dans un grand saladier. Ajoutez l'agneau et homogénéisez. Couvrez et laissez mariner pendant au moins 3 heures.
- Epépinez le concombre et émincez-le finement.
- Mélangez-le avec le yaourt. Ajoutez 2 c à café d'ail, sel et poivre.
- Couvrez et placez au réfrigérateur au moins 3 heures.
- Faites cuire la viande au BBQ sur une plancha. Salez et poivrez.
- Servez accompagnez d'une pita grillée et de la sauce yaourt au concombre.



Remarque:

Accompagnez d'une salade