

## *Agneau Sur Plancha à l'Orientale*

**Nombre de personnes:** 4

**Temps de préparation:** 35 minutes

**Marindade :** 3 h à 1 nuit

### **Ingrédients:**

- GIGOT D'AGNEAU	4-6 tranches
- AIL EN POUDRE	1 c à café
- CORIANDRE FRAIS	1/2 botte
- MENTHE FRAICHE	15 feuilles
- HUILE D'OLIVE	10 cl
- RAS-EL-HANOUT (ÉPICES)	1 c à café
- CANNELLE	1 c à café
- CUMIN EN POUDRE	1 c à café
- SEL	
- POIVRE	

### **Recette:**

- Dans un plat creux, mélangez l'huile d'olive avec l'ail et la coriandre ciselée.
- Ajoutez le ras-el-hanout, la cannelle, le cumin, le sel et le poivre.
- Plongez les tranches d'agneau dans cette préparation.
- Laissez mariner de 3 heures à 1 nuit (le mieux).
- Faites chauffer la plancha au barbecue.
- Faites dorer l'agneau sur la plancha chaude.
- Au moment de servir, parsemez de menthe ciselée.



### **Remarque:**

Accompagnez d'un gratin de courgette (DI15).