

Brochettes d'Agneau, Olives et Orange

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- | | |
|---------------------|--------------|
| - GIGOT D'AGNEAU | 2-3 tranches |
| - MERGUEZ | 5-6 |
| - OLIVE(S) VERTE(S) | quelques |
| - ORANGE(S) | 1 |
| - HUILE D'OLIVE | |
| - SEL | |
| - POIVRE | |

Recette:

- Lavez et coupez l'orange en 8 morceaux.
- Coupez les merguez en tronçons ainsi que les tranches de gigot.
- Enfilez successivement (ici sur deux piques) un morceau d'orange par brochette, avec merguez, gigot et olives.
- Huilez, salez et poivrez.
- Faites cuire doucement au grill (ou mieux barbecue comme sur la photo).

