

## RECETTE



Cette recette vous est proposée  
par [www.cuisine-addict.com](http://www.cuisine-addict.com)



15 min



5 min



2 heures



6 p.

**Bon appétit !**



Retrouvez toutes  
les recettes sur  
[www.hopla-ferme.fr](http://www.hopla-ferme.fr)

# Brochettes d'agneau marinées, sauce Chimichurri

### Ingrédients pour 12 brochettes :

600 g de gigot d'agneau coupé en gros dés

200 g de tomates cocktail

1 oignon rouge

1 càc de cumin

Huile de colza

Sel, Poivre

### Pour la sauce chimichurri :

1 gros bouquet de persil plat

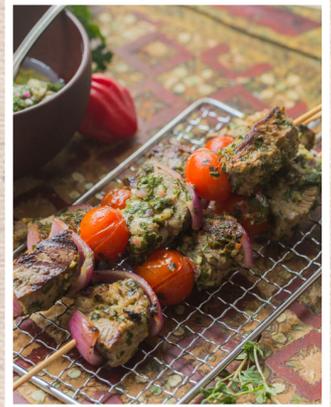
2 brins d'origan frais

4 gousses d'ail

1 oignon

1 petit piment ou 1 pincée de piment d'Espelette

2 càs de vinaigre de vin rouge



- Commencez par préparer la sauce : Ciselez finement les herbes, ajoutez les gousses d'ail pressé, le piment et le vinaigre. Mélangez bien avec une fourchette.
- Ajoutez l'huile petit à petit en mélangeant bien. Salez et poivrez.
- Préparez les brochettes : Mettez les cubes de viande dans un saladier, ajoutez 3 càs de sauce chimichurri et le cumin puis mélangez bien. Laissez mariner au frais pendant 2 heures (ou mieux, toute une nuit).
- Lorsque la viande a mariné, piquez les cubes sur des brochettes en alternant avec de l'oignon rouge et des tomates cerise. Faites griller au barbecue environ 5 minutes, la viande doit rester rosée.
- Servez avec le reste de sauce chimichurri.