



Les plats principaux

## **Brochette d'agneau à la grecque**

**Pour 4 personnes.**

### **Ingrédients**

1 cuillère à soupe de vinaigre de vin, rouge  
600 grammes de viande d'agneau (en dés)  
3 cuillères à soupe de confiture d'abricot  
2 cuillères à soupe de purée de tomate  
4 cuillères à soupe de sauce à l'ail  
2 cuillères à soupe d'huile d'olive  
1 gousse d'ail (pressée)  
2 pommes (sucrées)  
1 oignon rouge  
salade  
4 pains pita  
poivre  
sel

### **Méthode de préparation**

Mélangez la confiture d'abricots, le vinaigre de vin, le concentré de tomates, l'ail et le cuillère à soupe d'huile d'olive. Salez et poivrez généreusement. Coupez l'oignon en morceaux et les pommes en dés. Piquez chaque fois 4 morceaux de pomme, 3 morceaux de viande et un morceau d'oignon sur les brochettes.

Enduisez-les du reste d'huile d'olive et faites-les cuire 2-3 minutes au barbecue. Badigeonnez-les ensuite du mélange à base de confiture et cuisez les kebabs pendant 6-8 minutes supplémentaires. Servez avec un pain pita ouvert garni de salade et de sauce à l'ail.

### **Astuce:**

Tout comme le gibier, l'agneau se marie bien avec des fruits. Cette brochette est donc une combinaison parfaite!

