



Les plats principaux

Brochettes de Kofta d'agneau

Pour 4 personnes.

Ingrédients

Pour les saucisses

1 cuillère à café de poivre de cayenne
2 cuillères à soupe poudre de paprika
1 bouquet de menthe (hachée fin)
600 grammes de haché d'agneau
2 gousses d'ail (pressées)
1 cuillère à café de miel
1 échalote (ciselée)
huile d'olive
poivre
sel

Pour la sauce au yaourt

1 cuillère à soupe de jus de citron vert
1 cuillère à soupe d'huile de sésame
200 millilitres de yaourt entier
1/2 cuillère à café cumin
poivre
sel

4 pains pita

Méthode de préparation

Mélangez au haché la menthe, le miel, le paprika en poudre, le poivre de Cayenne, l'échalote et l'ail puis salez et poivrez. Avec le haché formez les saucisses ovales que vous enfiler sur des bois à brochette. Réservez au frigo.

Incorporez au yaourt l'huile de sésame, le jus de citron et le cumin. Salez et poivrez.

Aspergez les brochettes d'agneau avec l'huile et rôtissez-les bien dorées sur le barbecue. Retournez-les régulièrement. Faites aussi dorer les pains pita sur le barbecue.

Servez les brochettes avec la sauce au yaourt et les pains pita.

Ustensiles de cuisine

Bois à brochette

Barbecue

