



Les plats principaux

## **Brochettes d'agneau australiennes**

**Pour 4 personnes.**

### **Ingrédients**

#### **Pour les brochettes**

3 cuillères à soupe feuilles de romarin (hachées fin)  
3 cuillères à soupe de persil (haché fin)  
3 cuillères à soupe de jus de citron vert  
30 grammes de pistaches (hachées)  
1 kilogramme d'agneau en dés  
200 millilitres d'huile d'olive  
5 anchois (filets)  
2 gousses d'ail

#### **Pour la salade**

2 concombres (épépinés, en grosses lamelles)  
2 cuillères à soupe de persil (haché)  
5 cuillères à soupe de jus d'orange  
4 brins de céleri (en lamelles)  
12 olives (coupées en deux)  
1 cuillère à soupe de miel  
80 millilitres d'huile d'olive  
4 dattes

### **Méthode de préparation**

Mixez finement le persil, le romarin, l'ail et les filets d'anchois avec le jus de citron vert et l'huile d'olive. Enfilez les dés d'agneau sur les brochettes. Badigeonnez avec la marinade et laissez imprégner 30 minutes.

Dans un plat mélangez le concombre avec les olives, les dattes et le céleri. Faites un dressing avec le jus d'orange, le miel, le persil et l'huile d'olive. Aspergez-en la salade. Réservez au frais.

Grillez bien les brochettes d'agneau sur le barbecue. Saupoudrez avec les pistaches. Servez en même temps que la salade de concombre et le reste de la marinade.

## Ustensiles de cuisine

Mixeur

Bois à brochette

Barbecue

