



Les plats principaux

Kebab d'agneau à la grecque

Pour 4 personnes.

Ingrédients

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

Méthode de préparation

Mélangez la confiture d'abricots, le vinaigre de vin, le concentré de tomates, l'ail et la moitié 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.

Ustensiles de cuisine

Bois à brochette
Barbecue

