

Brochette d'agneau grillé à la Libanaise

Ingrédients

<i>500 g</i>	<i>Agneau de Kamouraska dans le gigot Boucherie du Marché</i>
<i>100 ml</i>	<i>Huile d'olive Jardin du Marché</i>
<i>1 jus</i>	<i>Citron</i>
<i>1 c. à soupe</i>	<i>Fleurs de thym</i>
	<i>Sel de la mer Morte à la fleur d'ail de la Tapani au goût Vrac en folie</i>
<i>1 pincée</i>	<i>Cannelle moulue</i>
	<i>Poivre du moulin au goût</i>

Méthode

- 1. Mélanger l'huile d'olive avec les 5 ingrédients suivants et les verser sur les morceaux d'agneau taillés en cubes. Bien mélanger et laisser mariner une nuit au réfrigérateur.*
- 2. Monter les cubes d'agneau sur brochette et faire griller sur barbecue ou sur poêle striée. Attention, la chair de l'agneau doit être rosée.*
- 3. Servir sur lit de riz avec feuilles de laitue romaine, olives et tranches de rabiote, avec un ramequin de sauce à l'ail (voir recette).*

Note *Servir avec tranches d'oignons, persil plat. Saupoudrer de thym, graines de sésame grillées et moulues et de poudre de sumac. Accompagner de pain pita façon berbère.*

Suggestions de vins

Follia Castorani, Barbera d'Alba (Code SAQ: +10966811) 15.85\$
Albizzia, Chardonnay (Code SAQ: +541235) 14.90\$