

Brochettes de mouton et merguez

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 20 minutes

Marinade : 2 heures

Ingrédients:

- Thym
- Laurier
- 3 c à soupe d'huile d'olive
- 12 champignons
- 2 dl de vinaigre
- 1 poivron rouge
- Sel
- Poivre
- 350g de filet pur d'agneau
- 300g de merguez
- 350g de (simples- côtes d'agneau

Recette:

- Coupez la viande d'agneau en gros dés.
- Faites une marinade avec l'huile, le vinaigre, sel et poivre. Ajoutez-y le thym, le laurier.
- Faites macérer les morceaux de viande et les côtes pendant 2 heures en les retournant plusieurs fois.
- Pelez et coupez le poivrons. Nettoyez les champignons.
- Coupez les merguez en tronçon de 2 cm.
- Enfilez tous les éléments sur le brochettes (dés d'agneau, merguez, côtes d'agneau, champignons et poivrons).
- Faites-les cuire au barbecue ou sur un grill en les retournant plusieurs fois. Arrosez-les de marinade. Salez et poivrez.