


## BROCHETTES D'AGNEAU, MARINADE AUX HERBES ET À LA BIÈRE

Préparation	1h15
Cuisson	10min
Total	1h25
Part(s)	10 brochettes
Difficulté	



### Ingrédients :

600 g de gigot d'agneau (désossé)	½ cuillère à café de cumin moulu FUCHS
1 cuillère à soupe de romarin FUCHS	160 ml de bière artisanale
1 cuillère à café d'ail granulé FUCHS	1 cuillère à café de sel
1 cuillère à café de thym FUCHS	3 cuillères à soupe d'huile d'olive
1 cuillère à café d'assaisonnement pour grillades FUCHS	½ cuillère à café de cumin moulu FUCHS
	160 ml de bière artisanale

### Préparation :

1. Faire tremper dans de l'eau les piques à brochettes en bois, cela les empêchera de brûler sur le barbecue.
2. Découper la viande d'agneau en morceaux d'env. 4 cm de côté. Les mettre dans un saladier avec les épices et la bière, mélanger, couvrir et laisser mariner une heure.
3. Ensuite, égoutter la viande dans une passoire etembrocher les morceaux sur les piques en les serrant bien.
4. Badigeonner les brochettes d'huile d'olive.
5. Griller les brochettes d'agneau 2-3 minutes de toutes parts. Les braises doivent être à point, mais sans flammes. Pour terminer la cuisson, placer les brochettes 5 minutes à un endroit moins chaud du barbecue.

**Astuce :** la viande d'agneau est particulièrement délicieuse quand elle n'est pas trop cuite, privilégier donc la cuisson rosée ou saignante. Elle sera alors tendre et juteuse

