

Brochettes d'agneau



facile



Préparation : 10 mn
faire mariner la veille



Pour 4 personnes



cuisson : 10 mn

Ingédients

1 épaule d'agneau

(0.800g)

Le jus de 2 oranges

Sel

Poivre

- 1 La veille du repas, pressez vos oranges.
Découpez l'épaule en gros dés et faites les mariner dans le jus d'orange
- 2 Le lendemain, égouttez les morceaux d'agneau
- 3 Enfilez en brochettes
- 4 faites les cuire sur une bonne braise, salez, poivrez et servez

Astuce : vous pouvez ajouter une pointe de paprika dans le jus d'orange



Tout est bon chez Gaston !

La Boucherie de Gaston

06 13 36 92 37