

La pomme de terre ? Purée, qu'est-ce que c'est bon !

www.recette-pomme-de-terre.com

BROCHETTES DE PETITES POMMES DE TERRE, GIGOT D'AGNEAU À LA MAROCAINE BIEN DE CHEZ NOUS

10 mn. de préparation + **15 mn.** de cuisson

BUDGET : "Medium"

DIFFICULTÉ : "Plus ambitieux"

4 personnes

PRÉPARATION

Lavez les pommes de terre. Faites-les cuire aux $\frac{3}{4}$ dans l'eau sans les éplucher (pendant 8-10 minutes environ). Égouttez-les, épluchez-les et coupez-les en deux. Enlevez le gras du gigot d'agneau à l'aide d'un couteau et découpez-le en dés de 2 cm (20g environ). Épluchez les petits oignons et laissez-les mijoter 5 minutes avec le citron salé dans un fond d'eau. Piquez la viande, les pommes de terre et les petits oignons sur les brochettes. Mélangez l'huile avec le cumin et badigeonnez-en les brochettes. Laissez mariner une petite heure. Faites rôtir les brochettes environ 7 minutes sur un gril moyennement chaud.

RECETTE ÉLABORÉE PAR des chefs européens ;
Campagne financée avec le concours de l'Union
Européenne et de la France



INGRÉDIENTS

- ▶ 10 petites pommes de terre pour cuisson à l'eau / vapeur
- ▶ 400 g de gigot d'agneau
- ▶ 20 petits oignons
- ▶ 1 dl d'huile d'olive
- ▶ 1 cuillère à café de cumin
- ▶ 1 cuillère à café de jus de citron salé

NOTRE CONSEIL

Les pommes de terre à chair ferme ont une bonne tenue à la cuisson et sont particulièrement recommandées pour les cuissons à la vapeur, à l'eau (pour des préparations culinaires telles que les salades, les raclettes, les choucroutes), pour une cuisson à la poêle (rissolées, sautées) et les gratins.