



Accueil » Recettes de cuisine » Viandes » Agneau et mouton

Brochettes d'agneau au lard



Pour : 6 personnes Auteur : [Chef Philippe](#)
 Durée : 2 heures
 Difficulté : 1
 note
[2 commentaires](#)

Ingrédients pour 6 personnes :

- 700 g d'épaule d'agneau
- 500 g de poitrine de porc fumé tranché très fine
- 12 petits oignons (grelots)
- 8 tomates cerisettes
- 1 poivron vert
- olives noires dénoyautées

Marinade :

- 3 gousses d'ail
- 3 cuil. à soupe de miel
- 2 cuil. à soupe de jus de citron
- 1 cuil. à soupe de sauce soja
- 2 cuil. à soupe d'huile d'olive
- sel
- poivre

Matériel utilisé :

- [Bassine pâtissière inox Ø 24 cm](#)
- [Sauce Soja Supérieure](#)
- [Fouet FMC Pro long 30 cm](#)
- [Pinceau plat manche bois 4 cm](#)

Phases techniques pour Brochettes d'agneau au lard :



- 1 Pour réaliser cette recette de brochettes d'agneau au lard, commencez par préparer tous les ingrédients.



- 2 **Dégraissier** l'épaule d'agneau...



- 3 ...et la couper en gros cubes de 2,5 à 3 cm de côtés.



- 4 **Marinade** : Eplucher et écraser l'ail.



- 5 Placer l'ail dans une bassine pâtissière. Ajouter le miel...



- 6 ...puis le jus de citron, la valeur de 2 cuil. à soupe...



7 ...puis 1 cuil. à soupe de sauce soja...



8 ...et 2 cuil. à soupe d'huile d'olive.



9 Ajouter enfin 1/4 de litre d'eau tiède, sel et poivre.



10 Au fouet à main, bien mélanger tous les ingrédients.



11 Ajouter les morceaux d'agneau.



12 Laisser mariner la viande au frais pendant 1 heure minimum. Pensez à la remuer de temps en temps.



13 Pendant ce temps, éplucher les oignons grelots.



14 Laver, épépiner et tailler le poivron vert en gros carrés de 2,5 à 3 cm de côtés.



15 Couper en deux les tomates cerises.



16 Lorsque la viande est bien marinée, l'égoutter en prenant soin de ne pas jeter le restant de marinade.



17 Sur le plan de travail, étaler les tranches de lard fumé. Envelopper les morceaux de viande un à un.



18 Faire de même avec tous les morceaux de viande.



19 Monter les brochettes d'agneau en alternant les morceaux de viande, les oignons grelots, le poivron vert, les tomates cerises.



20 Le montage d'une brochette doit toujours commencer par un cube de viande et se terminer par un morceau de viande et une olive. Faire de même avec toutes les brochettes.



21 Faire préchauffer le barbecue, un grill adapté ou une plancha de table.



22 Une fois bien chaud, poser les brochettes sur les résistances bouillantes.



23 Badigeonner les brochettes de marinade au pinceau durant la cuisson.



24 A mi-cuisson, retourner les brochettes pour cuire l'autre face. Servir bien chaud avec la garniture de votre choix. Pour cette recette nous accompagnons d'une Tomate provençale.