

BROCHETTES D'AGNEAU GRILLÉ ET FIGUES

Un lit bien crémeux d'hummus dans lequel s'imprègnent les saveurs de l'agneau et des légumes grillés. Versez-vous un verre supplémentaire de Winexpert^{MC} LE21 Marselan et savourez ce plat jusqu'à la dernière bouchée.

Préparation: 15 minutes (plus 4 h pour mariner)
Temps requis: 4 heures, 25 minutes

Cuisson: 10 minutes
Donne: 4 portions



INGRÉDIENTS:

Laque aux figues:

- 3 c. à table de confiture de figues
- 2 c. à table de menthe fraîche hachée
- 1 c. à table de vinaigre de vin rouge
- 1 gousse d'ail, râpée
- 1/4 c. à thé chacun de cumin moulu et de poivre noir

Agneau et légumes grillés:

- 1/3 tasse d'huile d'olive
- 1 c. à table de vinaigre de vin rouge
- 2 gousses d'ail, râpées
- 1 c. à thé chacun de cumin moulu et de sel
- 1/2 c. à thé de paprika fumé ou doux
- 1 lb d'épaule ou de gigot d'agneau désossé, dégraissé et coupé en cubes
- 1 mini aubergine et courgette, coupées en tranches de 1/2 po d'épaisseur
- 1 barquette (227 g) d'hummus préparé (ou 1 tasse d'hummus fait maison)

Menthe fraîche pour garnir
Pita grillé ou pain plat

PRÉPARATION:

Laque aux figues:

Réchauffer doucement la confiture de figues au micro-onde pendant 30 secondes ou jusqu'à ce qu'elle soit liquide; incorporer la menthe, le vinaigre, l'ail, le cumin et le poivre noir.

Agneau et légumes grillés:

Fouetter l'huile d'olive, le vinaigre, l'ail, le cumin, le sel et le paprika jusqu'à ce que le tout soit bien mélangé. Mélanger les cubes d'agneau avec 1/4 tasse du mélange d'huile; réserver le reste de la marinade. Faire mariner l'agneau pendant au moins 4 heures.

Enfiler les cubes d'agneau sur des brochettes en métal ou en bois trempées dans l'eau.

Badigeonner les tranches d'aubergine et de courgette avec la marinade réservée.

Préchauffer le grill à feu moyen.

Ajouter les brochettes d'agneau sur le grill; cuire 6 minutes en les retournant souvent. Badigeonner d'un peu de laque aux figues; continuer à griller la viande pendant 4 à 6 minutes tout en retournant et en arrosant les brochettes de temps en temps jusqu'à ce que la viande soit bien enrobée et cuite à point.

Pendant ce temps, faire griller les légumes à côté de l'agneau, en les retournant au besoin pendant 10 à 12 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient bien grillés et tendres. Déposer les légumes sur une planche à découper et les découper en petites bouchées.

Étaler l'hummus en couche épaisse sur un plat de service. Disposer les aubergines et les courgettes sur l'hummus et recouvrir le tout des brochettes d'agneau. Garnir de menthe supplémentaire et servir avec des pitas grillés.



CONSEILS:

- Vous trouverez la confiture de figues dans la section charcuterie avec le fromage.
- Remplacez les courgettes et les aubergines par d'autres légumes favorisés pour la cuisson au grill tels qu'un oignon rouge tranché, des poivrons et des champignons.