



mouton toujours
sans tremblante

Le Kébab

de la part de Marc
origine Maroc



télécharger
la recette

A ne surtout pas confondre avec « Chech Kébab » qui est une spécialité turque (limite Grecque, disons Balkans) à base de veau grillé.

Ingrédients:

- 1 beau et surtout bon gigot d'agneau
- 1 Kg d'oignons
- 1 verre d'huile d'olive de bonne qualité
- 1 cuiller à soupe de cumin (du vrai)
- Du poivre suivant goût (soyez pas radin)
- Du sel
- Bouquet garni (thym, laurier)

Préparation:

La veille de l'orgie

Se laver les mains (sinon je viens pas bouffer)

Emincer les oignons (je les passe au mixer pour une meilleure homogénéité.

Découper le gigot en morceaux pour brochettes environ 2 Cm² (le gigot se mange rosé)

Mettre tous les ingrédients sauf le sel dans un récipient conséquent, mélanger, couvrir, stocker au frigo

Cuisson

Allumer le feu (dans le barbecue)

Se laver les mains (sinon je viens pas bouffer)

Saler le mélange, malaxer avec amour

Enfiler les brochettes et faire griller.

Comme toujours, pensez à moi, vous aurez bonne conscience