



Retrouvez toutes les recettes sur

[www.plancha-eno.ca](http://www.plancha-eno.ca)

# Brochettes d'agneau citron et laurier

---

Pour 4 personnes

Préparation : 10 minutes

Cuisson : 4 à 6 minutes

---

## INGRÉDIENTS

500 g d'épaule d'agneau coupée en cubes  
8 grandes feuilles de laurier coupées en deux  
4 rondelles de citron coupées en quatre  
1 c. à soupe de câpres  
Sel et poivre

## ASTUCE

Semoule ou boulgour accompagneront parfaitement ces brochettes.

## PRÉPARATION

1. Sur une pique à brochettes, enfiler alternativement feuilles de laurier, dés d'agneau et morceaux de citron.
2. Faites cuire les brochettes sur la plancha 2 à 3 minutes sur chaque face, à feu vif.
3. Salez, poivrez et servez accompagné d'une rondelle de citron et de câpres selon votre goût.