

## CHICHE-KEBAB A LA GRECQUE



**Préparation : 30 minutes**  
 marinade 7h  
**Cuisson : à votre convenance**

**Nombre de parts : 4 personnes**

### INGREDIENTS :

#### • Pour la viande :

20 pièces de gigot 50g  
 15 cl de yaourt nature  
 jus d'un citron  
 3 c. à s. d'huile d'olive  
 1 c. à c. de romarin haché  
 1 c. à c. de marjolaine hachée  
 1 pincée de quatre épices  
 1 pincée de curcuma  
 sel, poivre  
 4 pics à brochette

#### • Pour les légumes :

4 tomates  
 60 g d'olives noires  
 160 g de dés de feta (fromage grec)  
 2 cuillères à soupe d'huile d'olive  
 1 oignon blanc  
 1 poivron vert  
 1 pincée de marjolaine  
 sel, poivre

Valeurs moyennes pour 100g de gigot d'agneau cru			
Energie	Protides	Glucides	Lipides
115.00 kCal	20,2g	0	3,8 g

1. Mettez les morceaux d'agneau dans un saladier. Ajoutez le yaourt, le jus de citron, l'huile d'olive, les épices, le sel et le poivre. Mélangez le tout et gardez au réfrigérateur pendant 7h.
2. 30 mn avant de passer à table, égouttez et enfiler l'agneau sur 4 brochettes, puis saupoudrez ces dernières de romarin et de marjolaine. Réservez la marinade restante.
3. Lavez et coupez les tomates en quartiers. Lavez, épépinez et taillez le poivron vert en grosse julienne. Epluchez et coupez l'oignon en rondelles.
4. Mettez les légumes dans un saladier, ajoutez les olives noires, les dés de feta, l'huile d'olive, la marjolaine. Assaisonnez de sel et de poivre puis mélangez le tout.
5. Au moment de passer à table, faites cuire les brochettes sur le barbecue (pas trop chaud), en arrosant de temps à autre les brochettes de marinade.
6. Accompagnez les brochettes de la salade grecque. Bon appétit !