

Difficulté 

Viande : Agneau Morceaux : Poitrine

Rouleaux grillés de poitrine et de haut de côtes d'agneau



Recette de Chef Limousin Promotion



TEMPS

Préparation : 5 à 10 min

Modes de cuisson : à griller ou rôtir

Temps de cuisson : 2 à 3 min



PARTS

Recette pour 4 personnes



INGRÉDIENTS

• 4 poitrines et hauts de côte entières désossées (2 brochettes par personne)

Pour la macération

- 3 cuill. à soupe d'huile de pépins de raisin
- 1 jeune piment vert
- 1 demi-petit piment d'Espelette
- 1 cuill. à soupe d'herbes du maquis corse
- 1 cuill. à café de poivre du Sichuan
- Sel de Guérande aux épices



PRÉPARATION

- 1.** Hachez menu les piments, faites griller les baies de poivre à sec dans une poêle, avant de les mixer. Mélangez dans un bol tous les ingrédients de la macération.
- 2.** Etalez chaque pièce de viande sur le plan de travail. Badigeonnez chaque pièce d'huile aux aromates, enrroulez-les sur elles-mêmes pour former des rouleaux un peu serrés.
- 3.** Utilisez deux ou trois piques pour former les brochettes. Pour ce faire, transpercez chaque rouleau tous les 3 ou 4 cm avec une pique. Tranchez entre chaque pique et enfiler les « rouleaux » au fur et à mesure pour former une brochette. Procédez de la même façon pour toutes les brochettes.
- 4.** Allumez le gril et passez à table, il suffit de deux à trois minutes grand maximum pour cuire chaque rouleau. Tous les légumes et salades conviennent à ces grillades.

Crédit photo