Brochettes de gigot d’agneau à la plancha

**Ingrédients**

**Pour 6 personnes**

1 gigot d’agneau

1 bouquet de coriandre

1 oignon

1 poivron ou plus

Thym

1 feuille de laurier

5 c à soupe d’huile d’olive

Sel, poivre

**Préparation**

Couper la viande en cubes et la mettre dans un récipient. Ajouter l’oignon épluché et émincé, le poivron lavé et coupé, la coriandre ciselée, le thym et le laurier. Laisser macérer toute la nuit (c'est bien meilleur). Ne saler la viande que le lendemain matin 2 h avant de les cuire.

Le lendemain mettre à chauffer la plancha et embrocher les cubes d’agneau dans un grand pique en bois en intercalant de poivrons. Cuire selon vos goûts (moi je n’aime la viande que bien cuite). J’ai accompagné les brochettes d’agneau des courgettes jaunes de mon jardin cuitent à la plancha.

**Source : Cuisine gourmande de Carmencita**