



Minikebabs



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Facile



Ingrédients

200 grammes de haché d'agneau (ou de viande hachée mélangée)
1 gousse d'ail (émincée)
1 cuillerée à thé de cumin en poudre
1 cuillère à soupe de coriandre (ciselée)
1 cuillère à soupe de menthe fraîche (ciselée)
1 cuillère à soupe de persil plat (ciselée)
1 piment rouge (épépiné et émincé)
sel et poivre

Méthode de préparation

- 1.** Mélangez le haché avec le reste des ingrédients. Confectionnez huit petites saucisses de forme allongée et piquez-les tour à tour sur un pic à brochette.
- 2.** Faites-les griller au barbecue pendant $\pm$ 5 minutes. Retournez-les.
- 3.** Conseil: Servez avec une sauce à l'ail ou du tzatziki.