

Quantité : **4 portions** | (0) [Évaluer cette recette](#)

Durée totale : **50 min**

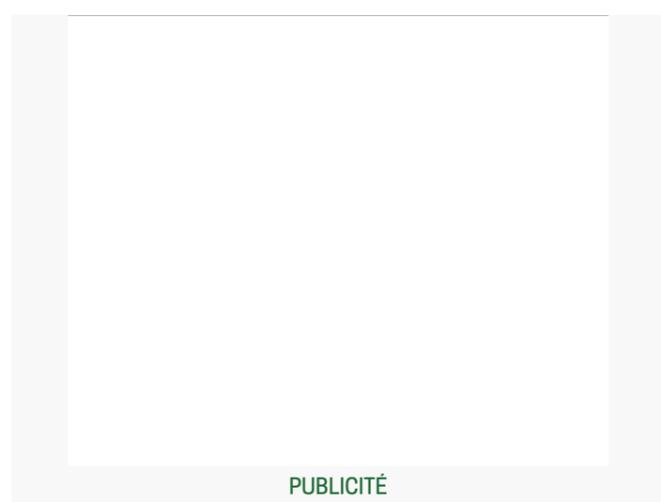
Préparation **40 min**

Cuisson **10 min**



Préparation

1. Couper l'agneau en cubes et réserver.
2. Déposer le poivron rouge sur une plaque et mettre la plaque dans un four très chaud jusqu'à ce que le poivron soit bien rôti. Une fois rôti, déposer le poivron dans un bol et couvrir d'une pellicule alimentaire jusqu'à ce qu'il soit complètement refroidi. Peler et épépiner le poivron.
3. À l'aide du robot culinaire, assembler les poivrons, les chilis, l'ail, le persil, le coriandre, le cumin et l'huile d'olive jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse. Saler et poivrer.
4. Laisser mariner l'agneau 30 min dans cette pâte et enfiler ensuite les cubes sur les tiges de romarin puis cuire sur le barbecue.



PUBLICITÉ

Ingrédients

2 faux-filets d'agneau

8 larges tiges de romarin, en guise de brochettes

3 poivrons rouges

3 chili hachés

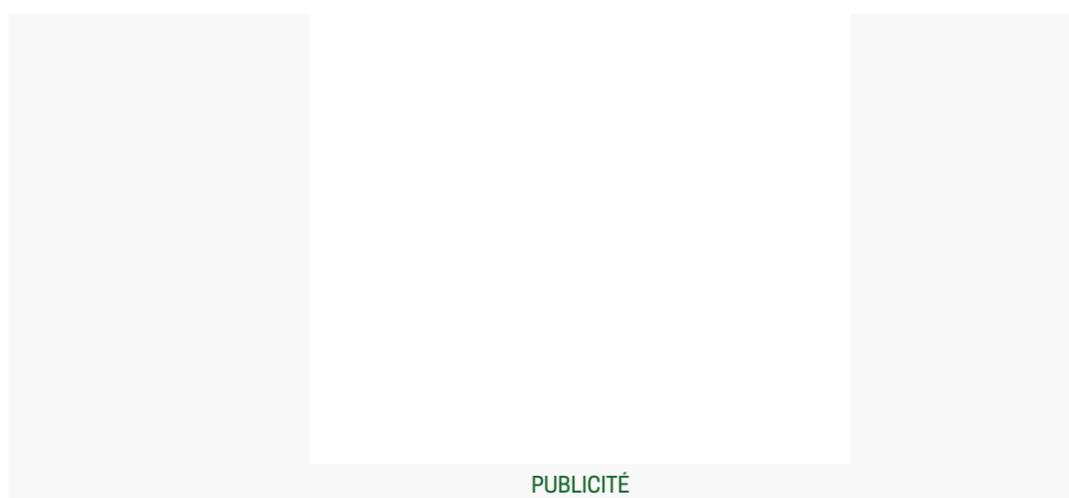
1 gousse d'ail

5 ml (1 c. à thé) de cumin moulu

250 ml (1 tasse) de persil haché

250 ml (1 tasse) de coriandre hachée

Huile d'olive vierge extra



PUBLICITÉ

Nutrition

- Sans sésame
- Sans moutarde
- Sans gluten
- Sans fruits de mer
- Sans lactose
- Sans arachides
- Sans noix
- Sans oeufs
- Sans poisson
- Sans soya
- Sans sucre ajouté
- Faible en sel