



Aurélié HUGUET  
vous suggère des

# BROCHETTES DE COLLIER D'AGNEAU AU CUMIN, TABOULÉ AU PERSIL

Petite fête familiale ou entre amis ! la Maison Huguét propose des formules de plateaux à emporter : charcuteries, viandes froides, salades, etc. ainsi que la location de tournebroche.

## VIN CONSEILLÉ

Rouge : *Dacite, Les Vins de la Madone, vin Biodynamique, Gilles Bonnefoy.*

[www.lesvinsdelamadone.fr](http://www.lesvinsdelamadone.fr)

*Buzet, Cahors, Palette, Saint-Joseph, Vinsobres.*

## Pour 4 personnes (4 brochettes)



Préparation : **25 min**, Cuisson : **8 min**,  
Marinade : **24 h**



### Pour la marinade :

Graines de cumin, 2 gousses d'ail, Coriandre en poudre, Piment en poudre, Le jus d'1/2 citron, Huile d'arachide

### Pour la sauce :

Persil plat, 2 têtes d'ail, 1 yaourt à la grecque, Crème fraîche, Moutarde forte, Vinaigre balsamique, Sel, Poivre

### Pour les brochettes :

600 g de collier d'agneau

### Pour le taboulé au persil :

100 g de bulgur, 1 botte de persil plat, 1 oignon blanc nouveau, 2 tomates, Huile d'olive, 2 citrons, Sel, Poivre

### La veille, préparer la marinade :

- Faire griller dans une poêle à feu vif et à sec 2 cs de cumin en remuant.
- Mélanger ail écrasé, cumin, 1/2 cc de coriandre, 1/2 cc de piment, jus du 1/2 citron et 1 cs d'huile, filmer et réserver au froid 24 h.

### Pour la sauce :

- Hacher finement le persil.
- Trancher le haut de chaque tête d'ail avec un couteau.
- Poser sur la plaque du four les gousses à nue en haut arrosées d'huile.
- Cuire 1 h à 160°, elles doivent être molles.
- Les peler et écraser dans un bol, mélanger avec yaourt, 2 cs de crème, persil, 2 cc de moutarde, 1 cs d'huile, 2 cs de vinaigre balsamique, sel et poivre.

### Le jour même, pour les brochettes :

- Découper la viande en 4 parts égales.

- Enfiler une brochette dans chacune d'elles dans la longueur.
- Frotter la viande avec la marinade.
- Poser les brochettes dans un plat creux, filmez et réservez 1h au réfrigérateur.
- Cuire 8 min sur le barbecue ou au four en les retournant souvent.
- Servir avec la sauce.

### Pour le taboulé au persil :

- Rincer le bulgur à l'eau froide et tremper 30 min.
- Hacher grossièrement le persil et finement l'oignon.
- Monder les tomates et tailler en dés.
- Versez persil, tomates, oignon et bulgur égoutté dans un saladier.
- Ajouter la même quantité d'huile que de jus de citron.
- Saler, poivrer, mélanger doucement en séparant bien les graines.
- Filmer, réserver 2 h minimum au froid et servir frais.