

Brochettes d'agneau à la russe ou Chachlik

4 personnes

10 min.

marinade : 12 h

cuisson : 10 min.

• 750 g. de gigot d'agneau

Pour la marinade :

- 2 poivrons rouges
- 4 oignons
- 1 L. de vinaigre de pomme ou de vinaigre de vin blanc
- 4 tomates
- 1 concombre
- 2 oignons rouges
- 4 cornichons molossol
- 1 bouquet de persil
- 1 bouquet de ciboulette
- Sel et poivre du moulin

- 1 Coupez la viande en cubes de 4 cm de côté environ.
- 2 Nettoyez et taillez les poivrons en morceaux de 4 cm. Coupez les oignons en quartiers.
- 3 Mettez la viande et les légumes dans un récipient avec du sel et du poivre.
- 4 Versez dessus le vinaigre de pomme ou de vin blanc.
- 5 Couvrez le récipient avec un film alimentaire et laissez mariner 12 h au frais.
- 6 Egouttez la viande et les légumes.
- 7 Montez les brochettes en intercalant morceaux de viande, poivron et oignon.
- 8 Faites cuire les brochettes 10 min. sur le grill en arrosant régulièrement de marinade. Les russes servent les chachlik accompagnés d'herbes aromatiques et de légumes frais : tomates, concombre, cornichons molossol, oignons rouges, persil et ciboulette hachés.

Conseil du sommelier* :

En journée, les russes préfèrent consommer de la bière. La Baltika, une bière blonde, rafraîchira tout en finesse les notes grillées de la brochette d'agneau. Le soir, une vodka comme la Nemiroff apportera à l'agneau ses saveurs de miel et de piment.

