



Agneau

# Mini brochettes d'agneau au saté



**1h30** **20 min** **10 min** **1h** **315**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients  
pour 4 personnes

600 g **Gigot(s) d'agneau**  
1 c. à soupe **Saté en poudre**  
1 **Yaourt**  
1 **Citron(s)**

## Étape 1

### Préparation des brochettes

- 1 Parer et découper l'agneau en petits cubes de 2 cm au carré.
- 2 Presser le citron afin d'en extraire le jus.
- 3 Dans un plat creux, délayer le yaourt avec la poudre de saté et le jus de citron.
- 4 Ajouter les morceaux d'agneau, mélanger le tout et laisser mariner pendant 1 heure.
- 5 Les morceaux d'agneau doivent être bien enrobés par la marinade.

## Étape 2

### Montage et cuisson des brochettes

- 1 Monter les brochettes.
- 2 Prendre un pic en bois et enfiler les morceaux d'agneau.
- 3 Dans une poêle faire sauter les brochettes et laisser cuire à couvert environ dix minutes.
- 4 Servir aussitôt.