

Brochette de kebab



Une brochette originale avec une touche de Moyen-Orient

Ingrédients

Épaule d'agneau haché ou petite viande d'agneau	1 kg
Evlier Agneau mix complet	50 g
Œuf	1

Evlier L'ail des ours (pour la finition)

Evlier Indian mystique (pour la finition)

Préparation

Passez la viande d'agneau bien refroidie ou encore légèrement congelée au cutter avec l'**Evlier Agneau mix complet** et l'œuf, ou faites passer à la grosse plaque. Faites passer ensuite la viande à la plaque de 3 mm.

Modelez des boulettes de cette viande autour d'une baguette de bambou ou formez des saucisses (sans boyau) dans un tube puis percez-les à l'aide d'une baguette. Aplatissez-les brochettes avec la paume de votre main. Couvrez chaque brochette avec l'**Evlier Marinade Indian mystique** et trempez ensuite les bouts de la brochette dans l'**Evlier L'ail des ours**.

! L'**Evlier Agneau mix complet** est composé des meilleurs arômes et épices et un produit colorant. Ce mix est aussi un mélange idéal pour réaliser un hamburger d'agneau ! Demandez la recette à votre représentant.

Recette de viande hachée