

# Brochettes d'agneau à la provençale

## Ingrédients :

500 g. d'épaule d'agneau, 250 g. de lard fumé, 200 g. de riz cuit à la créole, 250 g. de petits champignons, 3 poivrons verts, 1 laitue, 10 petites tomates, 1 botte de petits oignons blancs, huile d'olive, vinaigre, sarriette, thym, persil, cerfeuil, estragon, poivre, sel.



- *Couper la viande en cubes de 3 cm de côté, faire mariner quelques heures dans l'huile additionnée du persil, du thym et de la sarriette.*
- *Eplucher oignons et éventuellement champignons, laver et épépiner tomates et poivrons, les débiter en morceaux, couper le lard en dés.*
- *Egoutter la viande et filtrer la marinade dont il convient d'enduire tous les ingrédients.*
- *Composer les brochettes en alternant les composants, tout en veillant à ce que la viande soit toujours placée entre deux lardons.*
- *Passer au grill et servir accompagné du riz créole assaisonné en salade avec laitue, cerfeuil et estragon.*