

Epaule d'agneau façon Méchoui



Le méchoui, originaire d'Afrique du Nord, est normalement une pièce entière d'agneau ou de mouton, rôtie sur les braises d'un feu de bois. Il est cependant tout aussi possible avec un morceau choisi de donner une touche méditerranéenne à un barbecue.

Ingrédients

1.5 kilos d'épaule d'agneau
2 cuillers à soupe d'huile

1 cuiller à soupe de graines de coriandre moulue
1 cuiller à café de cumin en poudre
½ cuiller à café de sel

Préparation

1. Mélanger les épices avec l'huile, et en enduire l'agneau sur toutes ses faces.
2. Faire sur les braises pendant 1 heure, jusqu'à ce que la peau devienne croustillante. A défaut de barbecue, on pourra le faire cuire au four à 200°C pendant 1 heure et dans ce cas on l'arrosera régulièrement du jus de cuisson.
3. Accompagner ce méchoui de couscous nature ou d'haricots verts sautés au beurre.

Bon appétit!