



# Minikebabs



**Temps de préparation**

< 30 min



**Difficulté**

Facile



## Ingrédients

200 grammes de haché d'agneau (ou de viande hachée mélangée)

1 gousse d'ail (émincée)

1 cuillerée à thé de cumin en poudre

1 cuillère à soupe de coriandre (ciselée)

1 cuillère à soupe de menthe fraîche (ciselée)

1 cuillère à soupe de persil plat (ciselée)

1 piment rouge (épépiné et émincé)

sel et poivre

## Méthode de préparation

- 1.** Mélangez le haché avec le reste des ingrédients. Confectionnez huit petites saucisses de forme allongée et piquez-les tour à tour sur un pic à brochette.
- 2.** Faites-les griller au barbecue pendant  $\pm$  5 minutes. Retournez-les.
- 3.** Conseil: Servez avec une sauce à l'ail ou du tzatziki.