

Kebab d'agneau du Ghana



Temps: >60 min

Ingrédients pour 4 personnes

750 g de gigot d'agneau, détaillé

en dés de 3–5 cm

30 g de beurre

2 gros oignons, coupés en lamelles

2 cs de curry en poudre

2 cs de graines de coriandre entières

2 grains de poivre de la Jamaïque (Allspice)

1 cs de sucre brun

2 citrons, le jus

200 ml d'eau de tamarin (dissoudre

80 g de pâte de tamarin dans

250 ml d'eau chaude et filtrer)

12 pêches ou abricots secs

24 feuilles de citronnier fraîches

4–5 brochettes

PRÉPARER LA MARINADE AU CURRY

Faire fondre le beurre dans une grande casserole et y faire revenir les oignons jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Ajouter la poudre de curry, les graines de coriandre et toutes les autres épices. Continuer à faire revenir jusqu'à ce qu'un parfum se dégage. Ajouter le sucre brun et poursuivre la cuisson 3 minutes jusqu'à ce que le sucre caramélise. Verser le jus de citron et l'eau de tamarin, puis laisser mijoter 15 minutes. Retirer du feu et laisser refroidir.

CONFECTIONNER LES BROCHETTES

Pendant ce temps, désosser et dénervrer la viande. Laisser autant de gras que désiré. Confectionner les brochettes en alternant les dés de viande, les fruits séchés et les feuilles de citronnier. Assaisonner avec du sel et du poivre du moulin, puis disposer, de préférence en une couche, dans un contenant en verre, en plastique ou en céramique.

FAIRE MARINER LES BROCHETTES

Une fois la marinade au curry refroidie, la verser sur les brochettes de viande. Placer au réfrigérateur pour la nuit, en retournant les brochettes deux ou trois fois. Pour une saveur optimale, laisser mariner jusqu'à trois jours.

FAIRE GRILLER

Veiller à ce que les brochettes soient à température ambiante avant de les passer sur le gril. Les griller environ 20 minutes sur feu moyen. La viande doit être dorée à l'extérieur et légèrement rosée à l'intérieur.