

Recette de Kleftiko d'agneau au barbecue



TEMPS DE PRÉPARATION

30 min

TEMPS DE CUISSON

3 h 30 min

TEMPS TOTAL

4 h



TYPE DE PLAT

Plat principal

CUISINE

Grecque



EQUIPMENT

- Papier boucher
- casserole en fonte
- Mixeur

INGRÉDIENTS

- 1 Kg Agneau non désossé
- 1 poignée de romarin frais
- 1 citron
- 6 gousses d'ail
- 15 cl huile d'olive de bonne qualité
- 2 c. à soupe miel
- 5 pommes de terre à chair ferme
- sel/poivre
- 150 gr kefalograviera
- 1 c. à café graines de piment

INSTRUCTIONS

1. Placez les morceaux d'agneau sur la feuille de papier boucher.
2. Préparez la marinade en ajoutant dans le bol du mixeur les gousses d'ail, le zeste et le jus du citron, l'huile d'olive, le romarin frais, le poivre, les graines/flocons de piments et les 2 c. à soupe de miel. Mixez.
3. Coupez les pommes de terre en morceaux et répartissez les morceaux sur et autour de la viande.
4. Versez la marinade sur la viande et les pommes de terre et massez
5. Allumez votre BBQ pour une cuisson indirecte à 180°C en ne mettant du charbon que d'un côté du BBQ.
6. Placez le papier boucher avec tous les ingrédients dans la casserole en fonte et placez la casserole sur la grille du BBQ, sans couvercle, dans la zone indirecte (sans charbon). Laissez fumer avec le couvercle du BBQ fermé pendant 1 heure ou 1h30 à 180°C environ.
7. Fermez maintenant le papier boucher et couvrez la casserole avec son couvercle. Refermez le BBQ et laissez encore braiser pendant 2 heures.



MOTS CLÉS

agneau, kleftiko, marinade