

Recettes de cuisine au Barbecue

Brochettes d'agneau à la Persane

Pour 6 personnes :

1 Morceau de gigot d'agneau de 900g

2 yaourts

1 oignon

2 gousses d'ail

50g de noix de cajou concassées

1 cuillère à café de cumin

1 cuillère à café de coriandre

1 pincée de Cayenne

1 cuillère à soupe d'huile d'olive

Sel

Poivre

Préparation :

Découper la viande en cubes réguliers.

Hacher finement l'oignon et les gousses d'ail, puis mélanger avec les yaourts, les épices et la poudre de noix de cajou. Verser la marinade ainsi obtenue sur les carrés de viande et mélanger le tout. Couvrir et laisser mariner pendant 4 heures en remuant régulièrement.

Cuisson :

Enfiler les carrés de viande sur des brochettes après les avoir égouttés. Faire cuire sur un barbecue chaud jusqu'à ce qu'elles prennent une jolie couleur dorée.

Brochettes de fruits de mer

Pour 4 personnes :

2 pommes de terre

16 grosses moules

16 coquilles Saint-Jacques

16 crevettes roses

2 cuillère à soupe d'huile d'olive

2 cuillères à soupe de persil haché finement

Sel

Poivre

Préparation :

Cuire les pommes de terre à la vapeur, puis les couper en cubes.

Nettoyer les moules, puis les faire ouvrir à sec dans une casserole sur feu vif. Décoquiller les.

Cuisson :

Enfiler pomme de terres, moule, crevettes et coquilles Saint-Jacques sur des brochettes, badigeonner d'huile, puis faire cuire 2 min. par face. Parsemer de persil, servir.

Papillotes de bananes au rhum

Pour 6 personnes :

6 bananes

2 cuillères à soupe de gingembre haché

2 cuillères à soupe de sirop de sucre de canne

4 cuillères à soupe de rhum ambré

2 cuillères à soupe de jus d'orange

50g de beurre

Préparation :

Poser les bananes épluchées dans 6 feuilles d'aluminium.

Mélanger sirop, rhum et jus d'orange. Verser le mélange sur les bananes, puis saupoudrer de gingembre et ajouter une noix de beurre.

Cuisson :

Fermer les feuilles d'aluminium de façon hermétique. Cuir sur un barbecue chaud pendant 5 à 6 minutes. Servir avec de la crème glacée.