

# Gigot d'agneau en brochettes avec sa marinade à la bière blanche

Par [Ferme Les Péchés Moutons](#)

## Ingrédients

---

1 lb de cubes de gigot d'agneau du Québec

1 tasse d'huile d'olive (ou mélange d'huile de canola et olive)

1 tasse de bière blanche

Le jus de 3 limes

1 bouquet de menthe fraîche, hachée

6 brins de romarin frais (ou 1 c. à thé de romarin entier séché)

2 c. à thé de sel

1 c. à thé de poivre en grains

¼ de tasse de sirop d'érable

## Préparation

---

Mélanger tous les ingrédients, sauf l'agneau.

Dans un contenant hermétique, mélanger l'agneau et la marinade et laisser macérer 24h afin que la viande soit bien tendre.

Monter les cubes sur des baguettes ou broches de cuisson.

Il est préférable de laisser les baguettes de bois tremper 1h dans un bol d'eau avant utilisation. Cette opération devrait leur permettre de ne pas se consumer pendant la cuisson.

Faire cuire les brochettes sur le barbecue pendant environ 10 minutes en les retournant de temps à autre sur toutes les faces.

Pour 4 personnes