# Kebab d'agneau grillé, oignons au sumac et riz

Des brochettes d'agneau marinées au yaourt et aux épices, grillées et servies avec du riz parfumé et une salade d'oignons au sumac.

| 4 personnes | 20 min préparation | 25 min cuisson | 45 min au total | facile niveau |
|---|---|---|---|---|

## Ingrédients

- 800 g d'épaule d'agneau en cubes
- 150 g de yaourt nature
- 3 gousse d'ail
- 1 c. à soupe de paprika
- 1 c. à café de cumin
- 30 ml d'huile d'olive
- 1 c. à café de sel
- 2 oignons rouges
- 2 c. à café de sumac
- 300 g de riz basmati
- 600 ml d'eau

## Préparation

1. Mettre l'ail, le yaourt, les épices, l'huile et le sel dans le bol, puis mélanger.
   **10 sec / vitesse 4**
2. Enrober l'agneau de marinade et laisser mariner 3 heures au frais.
3. Rincer le bol, y verser l'eau, placer le riz rincé dans le panier et cuire.
   **18 min / 100°C / vitesse 4**
4. Émincer les oignons rouges et les mélanger au sumac avec une pincée de sel.
5. Enfiler l'agneau sur des piques et griller 10 à 12 minutes en retournant.
6. Servir les brochettes sur le riz avec les oignons au sumac.

**Le conseil de Tiha**
Masse les oignons avec le sumac 5 minutes : ils s'adoucissent et rosissent joliment.

**Conservation :** 2 jours au réfrigérateur.