



Les plats principaux

Brochettes de beefsteak-frites

Pour 4 personnes.

Ingrédients

4 pommes de terre pour frites (grosses)

600 grammes steaks

1 persil (bouquet)

huile d'olive

poivre

sel

Méthode de préparation

Épluchez et coupez les pommes de terre en frites égales de 3 cm sur 1. Cuisez-les à point dans de l'eau légèrement salée.

Laissez les frites refroidir un peu. Mixez bien lisse le persil avec un soupçon d'huile d'olive. Salez et poivrez. Versez sur les frites cuites et mélangez bien le tout.

Salez et poivrez la viande et coupez-la en dés de 2 cm sur 2. Sur les bois à brochette enfitez deux fois une frite et un dé de viande. Faites rôtir ces brochettes durant 10 minutes. Retournez régulièrement.

Conseil: Le beefsteak, trop 'adulte' ? Prenez alors des boulettes de haché !

Ustensiles de cuisine

Mixeur

Bois à brochette

Barbecue

