



Plats d'accompagnement
Autre

Brochettes rosbif

Pour 4 personnes.

Ingrédients

300 grammes steaks (rum-, en cubes pour brochette)
4 cuillères à soupe de sauce soja
2 tranches de bacon (épaisses)
2 cuillères à soupe de miel
1 citron vert (le jus)
1 mangue (mûre)
2 jeunes oignons

Méthode de préparation

Coupez les tranches de lard et les jeunes oignons en morceaux de 2 cm. Coupez la chair de la mangue en morceaux de 2 cm. Enfilez sur des bois à brochette les cubes de rumsteak, le lard, la mangue et les jeunes oignons. Mélangez le miel avec la sauce soja et le jus de citron vert. Badigeonnez-en les brochettes juste avant de les griller.

Grillez les brochettes bien dorées et à coeur sur le barbecue.

Ustensiles de cuisine

Barbecue
Bois à brochette

