



Plats d'accompagnement

Brochettes de bœuf marinées

Pour 4 personnes.

Ingrédients

Pour les brochettes

800 grammes steaks (en cubes)
8 tranches courgettes (coupé en deux)
2 jeunes oignons (en morceaux de 2 cm)
1 poivron (jaune, en morceaux)
8 tomates cerise

Pour la marinade

1 cuillère à soupe de jus de citron
5 cuillères à soupe d'huile d'olive
1 cuillère à café de sambal
1 échalote (en petits morceaux)
ketjap manis (à goût)
2 gousses d'ail (écrasées)

Pour le pesto

100 grammes de pignons de pin
50 grammes de parmesan
25 grammes de persil
5 cuillères à soupe d'huile d'olive
jus de citron (à goût)
1 gousse d'ail
poivre
sel

Méthode de préparation

Mélangez tous les ingrédients pour la marinade et faites-y mariner la viande pendant 3 heures.

Mixez les pignons de pin, le Parmesan, l'ail, le persil et un filet d'huile d'olive jusqu'à l'obtention d'un pesto lisse. Assaisonnez avec jus de citron, poivre et sel.

Enfilez la viande sur les bois à brochette en alternant avec 2 tomates cerise, des morceaux d'oignon, 2 morceaux de courgetti et 2 morceaux de poivron.

Rôtissez bien les brochettes de tous les côtés.

Délicieux avec un pesto crémeux au persil!!

Ustensiles de cuisine

Mixeur

Bois à brochette

Barbecue

