

BROCHETTES DE BŒUF FAÇON « KORRIGANS »

INGRÉDIENTS : 400g de rumsteak, coupé en dés, quelques oignons nouveaux, quelques tomates cerise, quelques lamelles de poivrons, 2 belles cuillères à soupe de mélange des Korrigans, 3 cuillères à soupe d'huile d'olive, sel et poivre

Dans un saladier, verser l'huile d'olive et le mélange des Korrigans. Ajouter les dés de rumsteak, saler, poivrer, mélanger et laisser mariner 30 minutes au minimum.
Enfiler les dés de rumsteak, les oignons nouveaux, les tomates cerise et les lamelles de poivrons sur les piques à brochette. . griller au barbecue ou au grill électrique.

Astuce : Si vous avez des piques en bois, trempez-les dans l'eau environ 20 minutes avant de les garnir de vos ingrédients. Ils ne brûleront pas sous les flammes.

4 personnes



LA CALE AUX ÉPICES

19 15



Paimpol

Comptoir de négoce

L'invitation aux voyages

Initiation aux épices

Découvrez les recettes
d'Appoline blog culinaire
<https://grainesetepices.blogspot.fr/>

www.lacaleauxepices.com

*Mes
Recettes*

