

Brochettes de bœuf mariné

CUISIMAGES

Réf :
3003

Type :
Boeuf

Préparation :
10+15 min
Repos: 1 nuit

Cuisson :
5 min

Coût :


Difficulté :
  

Origine :




Ingrédients pour 6 brochettes

- 450 g de bœuf
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 2 tomates
- 2 branches de thym
- 5 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 4 cuillères à soupe de vinaigre de vin
- 3 cuillères à soupe de vin rouge
- Sel et poivre

Accompagnement : oignons / tomates / poireau / courgette / poivrons



Coupez la viande de bœuf en 36 cubes.

Pelez et coupez finement l'oignon et l'ail.



Lavez les tomates et coupez les finement.

Dans un plat creux, déposez la viande, l'oignon, l'ail, les tomates, et parsemez de thym.



Versez l'huile d'olive, le vinaigre de vin et le vin. Salez et poivrez.

Mélangez bien le tout, tassez, recouvrez d'un film plastique et laissez reposer 1 nuit dans le réfrigérateur.



Lavez les légumes d'accompagnement, coupez les en cubes.



Egouttez la viande.

Formez les brochettes en alternant la viande et les légumes.

Faites cuire sur le grill.



Conseils
Variante
Vin

Faites chauffer la marinade, mixez la et servez la en sauce.