

Brochettes de bœuf marinées



4 personnes



barbecue



été



cher



30 minutes



15 minutes



Facile

INGREDIENTS

2 poivrons rouges
800 g de rumsteck
1 cs de cassonade
5 cs sauce soja

Sel
Poivre

MATERIEL NECESSAIRE

Barbecue /pique brochette/pince

PREPARATION ET REALISATION

1-Découpez les poivrons en petits carrés, et le bœuf en cubes d'environ 2 cm de côté. Monter les brochettes en intercalant le bœuf et le poivron.

2- Mettez les brochettes dans un grand plat saupoudrez-les de cassonade, puis salez et poivrez. Arrosez-les avec la sauce soja. Laissez les brochettes mariner pendant 3 heures au réfrigérateur en arrosant de temps en temps.

3- égouttez les brochettes puis saisissez-les sur le barbecue. Faites-les cuire 15 minutes, en les retournant de temps en temps. Servez-les bien chaudes, accompagnées d'une purée de pomme de terre

CONSEILS ET ASTUCES

Pour varier réalisé des minis pour l'apéro avec une bonne bière

Alice Délice

