



BROCHETTE EN LANIÈRES DE VEAU ANDALIMAN

MATIÈRES PREMIÈRES

120 g - Quasi de veau
50 g - Tomates cerises jaunes

INGRÉDIENTS & MATÉRIELS

12 g - Marinade au poivre sauvage Andaliman
(Réf : AR02543)
1 - Pique à brochette en inox de 250mm (Réf : 44326)

PRÉPARATION

1 - Préparation de la viande :

Parer et découper le veau en lanières de 3 cm de largeur sur 1 cm d'épaisseur sur une longueur de 20 à 25 cm.

2 - Montage sur pique à brochette :

Démarrer le montage de la brochette par l'extrémité de la lanière de veau puis une tomate cerise et répéter l'opération 4 ou 5 fois en fonction de la longueur de la brochette.

Badigeonner la brochette à l'aide d'un pinceau avec la Marinade au poivre sauvage Andaliman

CUISSON

Cuisson 5 min au grill, à la poêle, à la plancha ou au barbecue en les retournant régulièrement.



Mariner vos brochettes la veille pour les attendrir.



*Cette recette vous est proposée par la Société Aveline.
En aucun cas elle ne pourra être tenue responsable des résultats obtenus et de la réglementation spécifique qui est applicable.*

