



35 Place de l'Eglise, 72 560 Changé
mickael.doire@traditionsarthoise.fr



Facile



6 personnes



10 min de préparation



5 min de cuisson

Brochettes de bœuf berrichonne



Suggestions:

Anjou rouge

Bourgueil

Ingrédients

1kg de viande à brochettes
3 oignons
Thym, persil, Cayenne
Jus de citron
1/2 verre d'huile
2 feuilles de menthe
Sel, poivre en grains

Pour la sauce:

50g de beurre
250g de champignons
1 cuillère de farine
1 bol de bouillon
1 bouquet garni
2 jaunes d'œufs
1 verre de madère
2 cuillères à soupe de concentré de tomates
Sel, poivre

Préparation

Préparation des brochettes: coupez les morceaux de viande en gros dés, poivrez largement en insistant bien pour faire pénétrer le poivre dans la viande. Saupoudrez avec le persil haché, le thym émié, les feuilles de menthe grossièrement déchirées. Délayez une pincée de Cayenne dans l'huile. Arrosez les viandes avec le jus de citron et l'huile, laissez macérer 1 heure. Pelez les oignons, coupez-les en 2, effeuillez les moitiés d'oignons, enfiler les morceaux de bœuf sur les brochettes en intercalant un morceau d'oignon entre chaque morceau de viande. Faites griller à braises très vives.

Préparation de la sauce: hachez les champignons. Faites fondre le beurre dans une petite casserole dans laquelle vous ferez revenir le hachis de champignons, saupoudrez avec la farine. Faites un petit roux blond. Mouillez avec le bouillon, ajoutez le concentré de tomates. Assaisonnez, laissez cuire et réduire de moitié. Délayez les jaunes d'œufs dans le madère, ajoutez hors du feu à la sauce, liez sur feu très doux sans cesser de remuer et en évitant l'ébullition.



Astuces de votre artisan boucher-charcutier-traiteur



Vous pouvez accompagner ce plat avec des pommes de terre rôties.

Retrouvez toutes nos recettes sur notre site internet : www.traditionsarthoise.fr

Donnez votre avis sur Tradition Sarthoise