



Facile



4 personnes



5 min de préparation



10 min de cuisson

Brochette de veau en croix



Suggestions:

Bordeaux blanc

Saumur Champigny

Ingrédients

1 rôti de veau (côte seconde désossée, roulée) ou 1 poitrine de veau de 800g (désossée, ficelée)
5cl d'huile d'olive
Paprika rouge
Fleur de sel, poivre
Des pics en bois

Préparation

- 1 Placez les pics en croix avant de trancher le morceau.
- 2 Découpez en tranche la viande, les pics posés.
- 3 Badigeonnez d'huile d'olive et d'aromates chaque coté.
- 4 Placez alors les brochettes sur la grille du barbecue pendant 10 minutes. Conservez une distance de 10cm entre la braise et la viande.
- 5 Retournez-les à mi-cuisson et ne déposez la fleur de sel qu'une fois les brochettes servies dans l'assiette.



Astuce de votre artisan boucher-charcutier-traiteur



Préférez une braise moyenne. En fin de cuisson, placez la viande sur la partie tiède du barbecue et attendre 5 minutes avant de servir.

Si possible, laissez mariner les brochettes 24 heures dans l'huile d'olive avec 1 citron vert.

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

Donnez votre avis sur  Tradition Sarthoise