



Brochettes de bœuf marinées

En accord « mets & vins » avec un Vacqueyras rouge.

Qui dit période estivale dit barbecue !

Voici une recette de brochettes de boeuf marinées qui s'accordera parfaitement avec un Vacqueyras rouge.

Il sublimerà ce plat par ses tanins soyeux qui se mariera bien avec la marinade.

Pour apprécier ses arômes, servez votre vin entre 16 et 18°.

Un accord "mets et vin" accompli, c'est surtout savoir surprendre, en étant toujours dans le respect des bonnes choses.

INGREDIENTS : *(pour 4 personnes)*

- 400 g de viande de boeuf du boucher
- 60 g de chorizo
- 12 petites tomates cerises

Pour la marinade :

- 5 c.à.s d'huile d'olive
- jus de demi-citron
- 2 c.à.s d'ail semoule
- 1 c.à.s d'oignons déshydratés
- 1 c.à.s d'origan séché
- 1 c.à.s de thym séché
- 1 c.à.s de paprika fumé
- 1 c.à.s de poivrons déshydratés
- sel, poivre du moulin

PREPARATION :

Préparer votre marinade.

Dans un saladier verser tous les ingrédients de la marinade.

Bien mélanger. Réserver.

Couper votre viande en gros cubes.

Ajoutez-la dans la marinade.

Laisser au frais pendant 1 h minimum.

Sortir la viande de boeuf 45 minutes avant la cuisson.

Préparer 4 pics en fer.

Couper le chorizo en tranches épaisses.

Confectionner les brochettes avec des tomates cerises, tranches de chorizo et la viande de boeuf marinée.

Déposer les brochettes sur la grille chaude du barbecue.

Fermer le couvercle et cuire de 4 à 5 minutes pour une cuisson saignante en retournant.

Servir avec votre accompagnement au choix..