



Viandes variées

Brochettes de cheval au romarin



1h35 **30 min** **5 min** **1h** **332**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les brochettes

350 g **Faux-filet(s) de cheval**
8 branche(s) **Romarin**
1 **Oignon(s) rouge(s)**
2 **Gousse(s) d'ail**
2 c. à soupe **Vinaigre de vin**
10 cl **Huile d'olive**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Ingrédients pour le dressage

1 **Citron(s)**

Étape 1

Préparation de la marinade

- 1 Effeuillement les 2/3 des feuilles de romarin, en laissant un plumet au bout de chaque branche. Hacher finement les feuilles à l'aide d'un couteau éminceur.
- 2 Peler l'ail et l'écraser à l'aide d'un presse-ail. Peler et couper l'oignon rouge en carrés à l'aide d'un couteau éminceur.
- 3 Couper la viande en cubes à l'aide d'un couteau de chef et la mettre dans un saladier. Y ajouter l'ail, l'oignon et le romarin.
- 4 Ajouter le vinaigre de vin et l'huile d'olive. Assaisonner de sel et de poivre puis mélanger à l'aide d'une cuillère en bois.
- 5 Recouvrir le saladier de film alimentaire et laisser mariner au frais pendant 1 heure.

Étape 2

Cuisson des brochettes

- 1 Transpercer chaque morceau de viande à l'aide d'un cure-dent puis les enfiler sur les branches de romarin en alternant avec l'oignon rouge.
Faire chauffer un barbecue sur feu vif. Y faire dorer les

-
- 2 Faire chauffer au bain-marie sur feu doux pendant 5 minutes les brochettes sur toutes les faces pendant environ 5 minutes.

Étape 3

Dressage

- 1 Couper le citron en quartiers à l'aide d'un couteau éminceur.
- 2 Dresser les brochettes sur un plat de présentation et décorer avec un peu de citron. Déguster bien chaud.