



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 Effeuiller 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 un barbecue sur feu vif. Placer dorées 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.