

BROCHETTES DE VIANDE MARINÉE



Les ingrédients

1 kg 500 de viande de bœuf (filet ou entrecôte)
500 g de graisse de rognons de mouton
2 oignons hachés très fin
1 bouquet de persil haché très fin
1 cuillerée à soupe de piment doux
1 cuillerée à café de piment fort
1 cuillerée à café de cumin
1 pointe de safran
1 cuillerée à soupe de jus de citron
5 cuillerée à soupe d'huile d'olives
sel

La préparation

Laver, égoutter et sécher soigneusement la viande et la graisse.

Découper en gros dés de 3 cm de côté.

Malaxer à la main dans un saladier en ajoutant au fur et à mesure l'oignon, le persil, le piment doux, le piment fort, le cumin, le safran, le jus de citron et l'huile.

Laisser mariner 2 heures.

Enfiler sur les brochettes en intercalant morceaux de viande et morceaux de graisse.

Prévoir au minimum 2 brochettes par personne.

Faire griller sur braises en les retournant.

Servir aussitôt sur un grand plat tapissé de feuilles de salade et de persil, décoré de quartiers de citron accompagné de thé à la menthe.