

Brochettes de boeuf Sao Paulo (Bedon Gourmand)

Ingrédients

- 900 g de cubes de filet de boeuf
- Brochettes en bambou
- 4 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 poivron rouge coupé en cubes
- Morceaux d'ananas coupé en cubes

Saumure sèche

- 3 c. à soupe de gros sel
- 3 c. à soupe de cassonade
- 2 c. à soupe d'ail en flocons
- 2 c. à soupe d'oignons en flocons
- 1 c. à soupe de poivre noir concassé
- 1 c. à soupe de thym séché
- 1 c. à soupe d'origan séché
- 1 c. à thé de piment broyé
- 1 c. à thé de paprika en poudre

Préparation

1. Sur la tige en bambou, embrocher en alternance le boeuf, le poivron, l'oignon et l'ananas de manière à faire de belles brochettes très colorées. Réserver.
2. Dans une assiette, mélanger tous les ingrédients de la saumure.
3. Badigeonner les brochettes d'huile d'olive, les rouler dans la saumure et laisser reposer environ 30 minutes au frigo.
4. Faire griller à feu moyen environ 2 à 3 minutes de chaque côté ou à votre goût.

Note du chef Nicolas: Cette saumure très aromatique donnera tellement de goût à votre brochette que vous n'aurez pas besoin de sauce.

Portions: 4

Source: Cuisine barbecue avec Nicolas, Vol. 2 No. 1