

Difficulté 

Viande : Bœuf Morceaux : Rumsteck

Brochettes de Bœuf Limousin aux raisins et moutarde violette de Brive



Recette de Olivier CHAPUT Show
Devant (94-Villejuif)



TEMPS

Préparation : 10 min

Modes de cuisson : à poêler ou griller

Temps de cuisson : 5 min



PARTS

Recette pour 4 personnes



INGRÉDIENTS

- 400 g de coeur de rumsteck
- Raisin vert et rouge
- 1 pot de moutarde violette de Brive
- 10 cl d'huile de noix
- Piques à brochette



PRÉPARATION

1. Sortez votre pièce de bœuf du réfrigérateur quelques minutes avant la cuisson. Détailler la en cube.
2. Faites mariner la viande avec la moutarde et l'huile.
3. Réaliser vos brochettes en prenant soin d'alterner la viande et les raisins.
4. Saisissez rapidement à feu vif, au barbecue ou à la plancha. Saler et poivrer.
5. Vos brochettes sont prêtes à déguster !

Crédit photo Phillipe Pêcher