

Paprikas

Cuisine d'ici et d'ailleurs

LES BROCHETTES RECETTE DE MON ENFANCE

Pour 3 à 4 personnes

Préparation : 20 mn

Repos : 2 h

Cuisson : 15 mn

Ingrédients :

- 500 g de viande de boeuf (ou d'agneau)
- 1 oignon finement haché
- 1/2 bouquet de persil plat finement haché
- 1 cuillère à café de paprika
- 2 cuillère à café de cumin
- 1 pointe de curcuma
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- Poivre
- Sel



Préparation :

Coupez la viande en gros dés.

Mettez la viande dans un saladier avec l'oignon, le persil, le piment, le cumin, le sel et l'huile.

Malaxez l'ensemble à la main et laissez mariner 2 heures.

Enfilez les dés de viande dans des brochettes et faites griller sur un barbecue en les retournant. Servir chaud.

Ces brochettes s'accordent à merveille avec un thé à la menthe.