



Préparation : 10 min / Cuisson : 15 min

Osety



Fermes de Figeac
COOPÉRATIVE

Brochettes de veau mariné et légumes du jardin

Ingrédients pour 4 pers

600 g de quasi, noix ou pièces à brochettes de veau
2 courgettes vertes ou jaunes
2 branches de romarin
5 cl d'huile d'olive
2 poivrons jaunes ou rouges
1 bulbe de fenouil
Sel et poivre
1 citron jaune
Huile d'olive

Préparation

Préparez votre marinade en mélangeant l'huile d'olive, le jus du citron frais et le romarin. Coupez la viande de veau en gros cubes puis les courgettes en rondelles épaisses et les poivrons en gros carrés. Montez les brochettes en alternant cubes de veau, courgettes et poivrons et posez-les dans une assiette. Nappez-les avec votre marinade et laissez reposer quelques minutes, le temps de préparer le barbecue ! Trois à quatre minutes de cuisson de de chaque côté au barbecue suffiront. Accompagnez vos brochettes d'une salade de saison ou d'un taboulé brien frais.

Bon appétit !