

metro



Brochettes de bœuf épicées

Évaluer cette recette ★ ★ ★ ★ ☆ 3 Votes



Sans Gluten



Sans Lactose

4 PORTIONS | 0:15 PRÉPARATION | 0:15 CUISSON | 0:30 TEMPS TOTAL

Ingrédients

4 Brochettes de boeuf

SAUCE :

30 ml (2 c. à soupe) Beurre, fondu

20 ml (4 c. à thé) Cumin moulu

10 ml (2 c. à thé) Moutarde de Dijon

10 ml (2 c. à thé) Paprika

10 ml (2 c. à thé) Assaisonnement au chili

30 ml (2 c. à soupe) Jus de lime frais

Préparation

Préchauffer le barbecue à intensité moyenne.

Dans un bol en verre, mélanger tous les ingrédients de la sauce à badigeonner.

Enfiler les cubes de boeuf sur les brochettes et badigeonner avec la sauce.

Griller les brochettes de boeuf 8 à 10 minutes en les retournant de temps en temps.

Badigeonner les brochettes en cours de cuisson.

Source : Metro

Accords vins et mets



Aromatique et souple

Ces vins mi-corsés se distinguent par des tannins souples apportant habituellement une certaine rondeur. Ils sont souvent dominés par des parfums de fruits mûrs ou des notes boisées (pain grillé, café ou vanille).
Catégorie de produits : vin rouge.

© Société des alcools du Québec, 2007

60 ml Cassonade
(1/4 tasse)

Accords bières et mets



Franche et houblonnée

Appréciée pour son amertume.
Un goût léger à moyen, houblonné, avec
une amertume prononcée.

Mentions légales

Recettes sans gluten

Assurez-vous de n'utiliser que des céréales, farines et féculés certifiées sans gluten et de bien lire les étiquettes de produits lors de l'achat.

Recettes sans lactose

Assurez-vous de n'utiliser que des laits, yogourts, beurres, fromages et autres produits « laitiers » sans lactose et de bien lire les étiquettes de produits lors de l'achat.

Metro Richelieu inc., ses compagnies affiliées et ses filiales n'engagent pas leur responsabilité pour toutes circonstances découlant de l'utilisation des recettes suggérées. Il appartient à la personne utilisant ce site de s'assurer que chacun des ingrédients est conforme à son régime de vie et/ou à ses restrictions alimentaires.
