

## Brochette de bœuf au paprika

4 portions

### Matériel nécessaire :

- ❖ couteau d'office
- ❖ planche à découper
- ❖ cuillères à mesurer
- ❖ grands piques à brochettes
- ❖ bol

### Ingrédients :

- ❖ 16 cubes de bœuf
- ❖ 2 saucisses fumées
- ❖ 1 poivron vert
- ❖ 2 zucchinis jaunes (ou verts)

### Marinade :

- ❖ 30 ml de vinaigre de vin blanc
- ❖ 10 ml de paprika
- ❖ 5 ml de basilic séché (ou 15 ml de basilic frais haché)
- ❖ 30 ml d'huile d'olive
- ❖ au goût poivre

### Méthode :

**Tremper les piques à brochettes (ou utiliser des piques de métal)**

**Couper le poivron en 20 morceaux**

Laver le poivron vert et le couper en 2. Ôter les graines et la queue. Couper chacun des morceaux en 2, puis en 5.

**Couper chaque zucchini en 10**

Couper l'extrémité de chacun des zucchinis. Couper les zucchinis en 2 sur le sens de la longueur.

Couper chaque morceau en 5.

Couper les saucisses en 6

### **Préparer la marinade**

Mélanger tous les ingrédients dans un bol.

### **Monter les brochettes**

Enfiler dans l'ordre : poivron vert, cube de bœuf, morceau de saucisse, zucchini, poivron vert, cube de bœuf, morceau de saucisse, zucchini, poivron vert, cube de bœuf, morceau de saucisse et zucchini. Répéter pour chacune des brochettes.

Verser la marinade sur les brochettes en s'assurant de bien les imprégner. Réfrigérer au moins 2 heures.

### **Cuire les brochettes**

Préchauffer le barbecue. Brosser la grille, puis l'essuyer avec un papier absorbant imprégné d'huile végétale.

Ôter les brochettes de la marinade. Jeter la marinade.

Cuire les brochettes à feu moyen de 5 à 10 minutes de chaque côté, selon la cuisson désirée.

**N.B.** : Les brochettes de bœuf peuvent être servies saignantes ou à point. Évitez de trop les cuire, car sinon la viande devient plus sèche et est moins agréable à consommer.