

Brochettes de Veau aux Deux Herbes

Ingrédients : Pour 4 personnes

- 500 g de carré ou de quasi de veau
- 3 cuillerées à soupe d'huile d'olive
- 1 bouquet de basilic
- 1 bouquet de menthe
- 12 cl de vin blanc doux (Banyuls)
- sel et poivre du moulin

Photo Non Disponible

Préparation :

- Détailler la viande de veau en cubes de 2,5 cm environ.
- Ciseler la moitié du bouquet de basilic et de menthe.
- Dans un plat, mélanger le vin doux avec l'huile d'olive, les herbes ciselées et du poivre.
- Déposer les cubes de veau dans le plat et mélanger.
- Recouvrir le plat d'un film étirable et faire mariner au réfrigérateur au moins 2 heures en mélangeant de temps en temps puis réaliser les brochettes.

La cuisson peut se faire :

- soit au four en position grill, durée de 10 à 15 min suivant goût,
- soit à la plancha ou au barbecue, 10 à 15 min également.

- A mi-cuisson, saler les brochettes.
- Ciseler le reste de basilic et de menthe et avant de servir rouler les brochettes dans ce mélange d'herbes ciselées.
- Servir en accompagnement un tian de légumes.