

Brochettes de boeuf et d'agneau



Plat **Facile**

Pour : 10 personnes

Préparation : 2 h

Repos : 24 h

Cuisson : 5 mn

L'été n'est pas fini ! Ces brochettes multisaveurs sont donc les bienvenues !

Ingrédients

- 1 kg de boeuf
- 2 kg de d agneau
- 2 poivrons rouges
- 2 poivrons verts
- 6 tomates
- 2 gros oignons
- 1 verre de jus de citron
- sel
- poivre
- épices cajun
- épices à barbecue
- paprika
- curry
- herbes de provence
- 0,5 l d'huile d olive
- piques en inox

Préparation

- 1 La veille, couper la viande et les légumes en dés.
- 2 Mettre dans un grand récipient les poivrons, les tomates, les oignons, les épices, les herbes de Provence, le sel, le poivre, le jus de citron et l'huile d'olive. Mélanger, ajouter la viande et filmer. Laisser mariner au moins 24 heures.
- 3 Le lendemain, préparer les brochettes : un dé de viande, un dé de légume.
- 4 Cuire les brochettes au barbecue.

Proposé par



celine

cerise est mon pseudo, j'aime cuisiner, les animaux, la lecture culinaire, la nature, les gens sincères bien que ne puisse pas être à 100 pour 100, la paix entre les personnes, exploser de rire, les étoiles, être couché sur l'herbe avec mes animaux et ma fille mon mari.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

