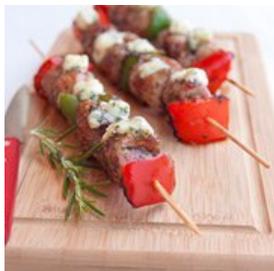


## Brochettes de dinde aux poivrons et roquefort



Plat **Facile**

**Pour** : 4 personnes

**Préparation** : 15 mn

**Cuisson** : 20 mn

*Un plat typique de l'été, de la viande maigre, des herbes, des poivrons et du roquefort pour rehausser le goût.*

### Ingrédients

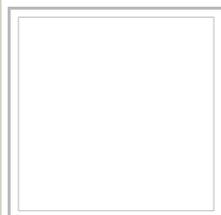
- 100 g de roquefort en tranche ou en dés, par exemple de roquefort société®
- 4 filets de dinde
- 1 poivron rouge
- 1 poivron vert
- 1 cuillère à café de thym séché
- 1 cuillère à café de romarin séché
- 1 cuillère à café de sel
- 1 cuillère à café de poivre noir
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 1 branche de romarin frais pour la présentation (facultatif)

### Préparation

- 1 Faites mariner les filets de dinde dans l'huile d'olive avec le thym, le romarin séché, le sel et le poivre.
- 2 Coupez en gros morceaux le poivron rouge et le vert.
- 3 Coupez en gros cubes les filets de dinde.
- 4 Sur les bâtons pour brochette, enfiler un morceau de poivron puis de viande et répétez tout le long du bâton.
- 5 Faites cuire les brochettes au grill ou au barbecue pendant 10 minutes de chaque côté.
- 6 5 minutes avant la fin de la cuisson, ajoutez les dés de roquefort sur le dessus des brochettes afin qu'ils fondent.
- 7 Décorez les brochettes avec une branche de romarin frais.

Proposé par

**Roquefort Société®**



Société® vous présente son légendaire Roquefort ainsi que des idées pour le déguster et le cuisiner.

[Découvrez encore plus de recettes Société®](#)

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

