



4 personnes



15 minutes



5 minutes

Brochettes de boeuf épicées

1- Dans un saladier, préparez la marinade avec tous les ingrédients, sauf la viande.

2- Coupez la viande en biais en fines lanières d'environ 0,5 cm d'épaisseur, puis en petits morceaux de 4 à 5 cm. Mettez la viande dans la marinade mélangez bien. Laissez mariner au moins 1h.

3- Enfilez la viande sur des pics à brochettes et faites cuire au barbecue, à la plancha ou au grill durant 5min environ. Accompagnez de semoule et/ou de ratatouille.

- 600g environ de boeuf
- 2 CS d'huile d'olive
- 2 gousses d'ail hachées finement
- 1 CS de harissa (adaptez selon vos goûts)
- 2 CS de graines de cumin
- sel