Brochettes de b?uf, poivron et oignon

4 personnes

10 minutes

10 minutes

- 400g de boeuf, coupé en cubes de 2cm
- 1 poivron vert, coupés en carrés de 2cm
- 6 tranches de bacon, coupé en carrés
- 1 oignon, coupé en quartiers
- 24 champignons de Paris, coupés en 2
- 12 piques à brochettes
- Sel et poivre
- Herbes de Provence

1- Coupez le boeuf, le poivron, le bacon, l'oignon et les champignons. Enfilez, sur les piques à brochettes, tous les ingrédients en alternant, sans trop serrer et en laissant 2cm à chaque extrémité.

2- Faites-les cuire 8-10 min jusqu'à ce que la viande soit dorée sur toutes les faces, sans les brûler car cela assècherait la viande. Saupoudrez d'herbes de Provence, salez et poivrez au cours de la cuisson.