

Brochettes de bœuf aux légumes



8-10 personnes



15 min + 15 min
de cuisson



Ingrédients

- 850g de fondue Bourguignonne de la Ferme de Guichet
- 3 poivrons
- 2 courgettes
- 10 champignons de Paris
- Pic à brochettes
- sel/ poivre/ épices

Recette

1. Laver les légumes, couper en rondelles les courgettes et en morceaux les poivrons.
2. Couper en 2 les morceaux de fondue. Assaisonner selon votre convenance.
3. Prendre un pic à brochette et alterner légumes et morceaux de viandes.
4. Cuire à la plancha ou grill, tourner les brochettes régulièrement pendant la cuisson.

*Couvrir d'une feuille d'aluminium pour une cuisson plus homogène.
Accompagner vos brochettes d'une sauce béarnaise.*