

Brochettes de veau à la marocaine

Pour 4 personnes

- 800g d'épaule de veau
- 1 gros oignon
- 1 cuillère à soupe de paprika
- 1 cuillère à café de cumin en poudre
- 3 cuillères à soupe d'huile d'arachide, quelques brins de persil plat, quelques brins de coriandre, quelques feuilles de menthe fraîche, sel et poivre.



■ *Une bonne recette de brochettes de veau savoureuse, simple, rapide et légèrement épicée.*

Servir : Bien chaud, avec des légumes grillés ou un taboulé, et un verre de rosé de provence.

Variation

Ajoutez un peu d'ail pilé dans la marinade.

■ Coupez la viande en gros dés, épluchez et hachez finement l'oignon, mélangez l'huile avec le paprika et le cumin, et mettez l'ensemble à macérer pendant 2 heures.

■ Si vous utilisez des pics à brochette en bois, laissez les pendant 1 heure dans l'eau pour éviter qu'ils ne brûlent.

■ Enfilez les morceaux de viande sur les pics à brochette, salez et poivrez.

■ Faites les cuire sous toutes les faces sur le barbecue pendant une dizaine de minutes.

■ Hachez le persil, la menthe, et la coriandre, et parsemez en les brochettes.

Conseils

Vous pouvez mettre le persil et la menthe avant la cuisson, mais veillez à ce que les herbes ne brûlent pas. Si vous n'avez pas de barbecue, utilisez le grill du four.