

Brochettes de Boeuf à la Plancha

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 30 minutes

Ingrédients:

- | | |
|----------------------|--------------|
| - Viande pour Fondue | En brochette |
| - Huile d'Olive | |
| - Paprika | |
| - Poivrons Jaunes | ¼ |
| - Sel | |
| - Poivre | |

Recette:

- Coupez la viande en gros cubes. Faites-les mariner dans un peu d'huile avec le paprika, sel et poivre.
- Enfilez-les ensuite sur des piques à brochette et agrémentez de morceaux de poivron.
- Grillez rapidement (1 à 2 minutes) les brochettes sur la plancha bien chaude.

