



Brochettes de veau aux poivrons



6 pers



20 mn

Les ingrédients

- 4 escalopes de veau
- 1 poivron rouge
- 1 poivron vert
- 1 poivron jaune
- Basilic
- Huile d'olive
- Sel, poivre

La recette

Etape 1

Couper chaque escalope de veau en trois dans la longueur.

Etape 2

Laver les poivrons, les diviser en quatre puis les épépiner. Dans une casserole, faire bouillir de l'eau et les plonger 10 minutes. Les tailler en fines lamelles.

Etape 3

Etaler les lanières de veau sur le plan de travail, saler, poivrer. Les garnir transversalement de poivron et de basilic. Les rouler de façon à caler les légumes.

Etape 4

Fixer avec un pic en bois et faire griller 8 minutes au barbecue.

