

Brochette de picanha aux piments



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
181623	Picanha de boeuf - aiguillette rumsteck semi-parée 2,5 kg env. Le Boucher du Chef	600 Gramme
	Poivron rouge	1 Pièce
	Piment	PM
	Sarriette	PM
	Piment d'Espelette	PM

Etapes de préparation

- 1 Couper la viande en cubes réguliers avec une partie du gras. Monter en brochettes
- 2 Réaliser une compotée de poivrons rouges, piments, sarriettes et piment d'Espelette
- 3 Saisir minute à la plancha