



___ Brochettes de Veau d'Aveyron et du Ségala aux poivrons ___

Saison : Printemps / Eté

Type : Plat



6 pers



Facile



A griller



Prépa : 5 min

Marinade : 30 min

Cuisson : 5 à 10 min

Recette proposée par : IRVA

Photo : @Anne Sophie Geniez



PDF



___ Préparation ___

Coupez le filet mignon de Veau d'Aveyron et du Ségala en morceaux et déposez-les dans un plat. Lavez, séchez et effeuillez le thym. Parsemez-en la viande.

Arrosez les morceaux de veau d'huile d'olive, salez et poivrez. Mélangez et laissez mariner 30 minutes au frais.

Préparez un barbecue ou mettez à chauffer une plancha. Lavez et épépinez les poivrons. Coupez-les en petits cubes. Piquez les morceaux de viande et les cubes de poivron sur des brochettes en les alternant.

Posez les brochettes sur la grille du barbecue, à une dizaine de centimètres des braises ou sur la plancha bien chaude. Faites cuire les brochettes 1 à 2 minutes de chaque côté en fonction de la taille de vos morceaux de veau.

Servez sans attendre avec un tian de légumes.

___ Ingrédients ___

- 900 g de filet mignon de Veau d'Aveyron et du Ségala
- 2 poivrons de couleur différente
- 3 branches de thym frais
- 5 cl d'huile d'olive sel et poivre