

Brochettes de bœuf - BBQ

Avec 2 merguez oubliées !



Ingrédients – Convives : 2 – Préparation : 5 min – Cuisson : 4*2 min



4 brochettes extra
façon industrielle



2 merguez
made in « Bio »



Herbes de
Provence



Charbon de bois



BBQ

Préparation

1. Allumer le BBQ avec du charbon et une ou deux pastilles d'allume feu.
2. Préparer les brochettes dans une assiette, les huiler légèrement.
3. Une fois la braise bien rouge, poser les brochettes (et les merguez !)
4. Cuire 4 fois 2 min en les retournant.
5. Servir chaud.

Rem : Se méfier des emballages tout prêts. C'est souvent de la carne !

Avec : Pâtes ou riz au curry ou légumes dispo !

* * * 26 avril 2023 * * *