

BROCHETTES DE BOEUF MARINÉES À L'ITALIENNE

Ingrédients (Pour 4 personnes)

- 600 g de rumsteak
- 2 c. à s. de pesto rouge
- 3 c. à s. de pesto vert
- 5 c. à c. de moutarde en grains
- 1 barquette de tomates cerise
- 1 bouquet de basilic

Préparation:

Couper le boeuf en cubes et les planter sur des pics en alternant avec une tomate cerise et des feuilles de basilic. Réserver.

Dans un bol, mélanger le pesto vert, le pesto rouge et la moutarde.

A l'aide d'un pinceau, badigeonner les brochettes de cette marinade sur toutes les faces et laisser reposer 1 heure au frigo.

Cuire sur une plancha aller-retour.

