



LANIÈRE DE RUMSTEAK AU POIVRE BROCHETTES MARINÉES

MATIÈRES PREMIÈRES

1 kg - Rumsteak
300 g - Tomates cerises

INGRÉDIENTS & MATÉRIELS

100 g - Marinade Poivre PUR & NATUR (Réf : 87362)

PRÉPARATION

Détailler le rumsteak en tranches de 1,5 cm environ puis en lanières.

Montage :

Commencer par enfiler une lanière de bœuf puis une tomate cerise et répéter l'opération 3 ou 4 fois en fonction de la longueur de la brochette .

Badigeonner les brochettes à l'aide d'un pinceau avec la Marinade Poivre Pur et Natur.



CUISSON

Gril ou plancha



Pour plus de goût, vous pouvez préparer les brochettes la veille.

*Cette recette vous est proposée par la Société Aveline.
En aucun cas elle ne pourra être tenue responsable des résultats obtenus et de la réglementation spécifique qui est applicable.*

