

BROCHETTES DE BŒUF AUX TOMATES SÉCHÉES, SAUCE BARBECUE

Recette élaborée par le Chef Christophe DUPUY au Restaurant Les Jardins de Brantôme, à Brantôme (Dordogne)

Ingrédients

- . Filet de bœuf
- . Tomates séchées à l'huile d'Olive Lachaud
- . Oignons
- . Poivrons

Préparation

Prendre un filet de bœuf et le couper en gros cubes.

Couper en gros morceaux les poivrons, les oignons et les tomates séchées à l'huile d'olive

Préparer les brochettes avec un cube de bœuf, des tomates séchées, des oignons et des poivrons.

Faire griller la brochette au barbecue ou à la poêle

Servir avec une sauce barbecue maison et des pommes de terre en persillade.