

# Brochettes de bœuf à l'huile de sésame

CUISIMAGES

Réf :  
**3004**

Type :  
Boeuf

Préparation :  
20 min  
Repos: 1 nuit

Cuisson :  
6/8min

Coût :  


Difficulté :  


Origine :  




## Ingrédients pour 6 personnes

- 800 g de boeuf
- 1 cuillère à soupe d'huile de sésame
- 1 cuillère à soupe de whisky
- 150 ml de vin rouge
- 10 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 5 gouttes de Tabasco
- 3 cuillères à soupe de ketchup
- 1 cuillère à soupe d'herbes de Provence
- ½ cuillère à café de sauce pimentée (sauce chili)
- 1 cuillère à café de gingembre
- 1 cuillère à café de paprika
- 1 boîte de concentré de tomate
- 1 oignon
- 3 gousses d'ail
- Poivre



Pelez l'ail et l'oignon et les émincez finement.

Dans un saladier, déposez oignon, ail, épices, herbes, Tabasco, ketchup, et sauce pimentée...



... le concentré de tomate.



Découpez la viande en gros cubes de dimensions identiques.



Déposez la viande dans le saladier et poivrez.

Versez les huiles, le whisky et couvrez de vin rouge. Mélangez.



Couvrez d'un film plastique et laissez reposer 1 nuit dans le bas du réfrigérateur.



Formez les brochettes et faites les griller au barbecue...



## Conseils Variante Vin

Accompagnez de salade verte et de pommes de terre sautées.

Saumur Champigny