

Brochette de bœuf et champignons (Sylvie)

Pour 4 personnes.

½ tasse de vin rouge pour la cuisson

1 c. à thé de sauce Worcestershire

1 gousse d'ail

½ tasse d'huile à salade

2 c. à soupe de sauce Chili

1 c. à thé de sucre

½ c. à thé de sel

1 c. à soupe de vinaigre

½ c. à thé de romarin

1 lb de bœuf bourguignon

12 gros champignons

12 tomates cerises

2 poivrons verts

6 petits oignons blancs marinés sucrés

Mélanger le vin avec la sauce Worcestershire, la gousse d'ail émincée, l'huile, la sauce Chili et les aromates. Couper la viande en carrés de deux pouces. Lavez soigneusement les champignons. Faites mariner les morceaux de bœuf et les champignons dans la sauce au vin pendant 2 heures. Préparez les brochettes en faisant alterner les morceaux de viande avec les légumes. Tournez de tous côtés pour faire cuire en n'oubliant pas d'arroser souvent la viande avec le reste de la marinade. Faites cuire sur charbon de bois ou dans un four sur la grille du milieu à broil, jusqu'à ce que ce soit rôti.

Durée de cuisson environ 10 minutes chaque côté (20 min.).

Suggestion : Servir sur un nid de riz blanc cuit.