

## **RECETTE CUISINE des GONES**

### **BROCHETTES DE CŒUR DE VEAU**

Ingrédients pour 4 personnes :

- Pour 8 petites brochettes :
- 600 gr de cœur de veau paré
- 16 tomates cerise
- 16 oignons grelot
- 1 poivron rouge ou orange
- Huile
- Thym
- Sel poivre
- 8 brochettes en bambou ou autre

#### **Recette:**

- Couper le cœur de veau en cubes de 2 cm de côté.
- Ouvrir le poivron, retirer les graines et les membranes, le couper en carrés.
- Enfiler la viande sur les brochettes en alternant avec les légumes.
- Saler, poivrez, les brochettes et les badigeonner d'huile à l'aide d'un pinceau, les saupoudrer de thym.
- Faire griller sur un gril bien chaud ou sur le barbecue 10 minutes en les retournant sur les 4 faces.

Source : Viandes (CIV)

**Bon Appétit**



Recette : 2011