



## BROCHETTES DE BISON À LA BIÈRE AUX POMMES

Rendement : 4 personnes

### INGRÉDIENTS :

- 16 cubes de viande de bison à brochette
- 4 mini-potirons ou 1 courgette
- 4 mini-oignons ou 1 oignon rouge
- 8 champignons
- 4 mini-poivrons rouges, jaunes ou oranges (ou 1 gros poivron)
- 4 tomates cerises

Pour la marinade :

- $\frac{1}{2}$  tasse d'huile d'olives
- $\frac{1}{2}$  tasse de bière aux pommes
- 1 c. à soupe d'ail en purée
- 1 c. à soupe de ciboulette hachée finement
- 1 c. à soupe d'anis hysope haché finement
- 1 c. à soupe de basilique haché finement
- 1 c. à soupe d'oignon rouge haché finement
- 1 c. à soupe de marinade Chipotle
- Q.S. sel et poivre

### MÉTHODE :

Mariner les cubes de viande de bison environ 30 minutes.

Pour les légumes, mélanger  $\frac{1}{4}$  de tasse d'huile d'olives, 3 c. à soupe de vinaigre balsamique, 1 c. à thé d'ail en purée et une c. à soupe d'herbes du Bas du fleuve. Poivrer.

Mélanger tous ces ingrédients et bien arroser les légumes.

**MONTAGE :**

Enfiler sur une brochette en alternant les légumes avec les cubes de viande. Cuire sur le grill jusqu'à ce que la viande soit cuite à votre goût.

Ces brochettes seront excellentes servie avec un riz pilaf d'orge aux champignons, accompagnées de votre salade favorite.

**Diane Côté**

**Cuisinière professionnelle**

**Club de golf Belle Vue**

**Ville de Léry. Téléphone : (450) 692-6793**