



Brochettes de veau au yaourt

Préparation : 10 min

Cuisson : 20 min

Ingrédients

pour 6 brochettes

- 800 g de veau
- 8 oignons nouveaux
- 1 yaourt
- 5 ml de paprika
- 1 tube de safran
- 2 ml de coriandre en poudre
- 5 ml de sel
- 1 ml de poivre concassé
- 1 zeste et 1 jus de citron non traité

Préparation

- 1| Détaillez la viande en gros cubes. Épluchez les oignons et coupez-les en 2 dans le sens de la hauteur.
- 2| A part dans un récipient, mêlez le reste des ingrédients dans l'ordre, afin d'obtenir une sauce colorée et homogène.
- 3| Sur des brochettes de bois, piquez en alternant viande et légumes, installez-les au fur et à mesure dans un plat rectangulaire allant au four. Vous devez obtenir environ 6 brochettes. Badigeonnez largement de sauce.
- 4| Faites cuire dans un four traditionnel, préalablement chauffé, sous le grill, pendant 20 minutes en retournant les brochettes à mi-cuisson.