

BROCHETTES DE CHÈVRE (Restaurant La Courbe)

INGRÉDIENTS

- 2 fesses de chèvre (coupe en steak de 1" (16 lbs approx.)
- 4 oranges amères
- 30 ml de vinaigre blanc
- ¼ tasse de pilaf
- ¼ tasse d'épices du chef
- 2 pieds de poireau
- 1 oignon (gros)
- 150 de gousse d'ail
- 10 gr de romarin
- 30 gr sel
- 60 gr de poivre de cayenne
- 1 tasse de jus d'orange amère

PRÉPARATION

- 1- Mettre la viande dans un grand bol
- 2- Verser le vinaigre et le jus pressé des 4 oranges amères
- 3- Nettoyer soigneusement la viande
- 4- Faire bouillir de l'eau avec la pelure des oranges que l'on verse ensuite sur la viande
- 5- laisser la viande dans l'eau chaude pendant 15 minutes.
- 6- Marinade : utiliser un robot à broyer (poireau, ail, oignon, romarin) avec une tasse d'eau.
- 7- Placer la viande égouttée dans un chaudron et y verser le contenu du robot
- 8- Ajouter le pilaf, l'épices du chef, le poivre de cayenne, le sel et le jus d'orange amère
- 9- Laissez mariner pendant 24 heures au frigo**
- 10- Faire bouillir pendant 1 h et ensuite laisser mijoter pendant 1 h
- 11- Laisser refroidir la viande pour pouvoir mieux la désosser
- 12- Pour faire les brochettes, utiliser des poivrons de différentes couleurs et des oignons
- 13- Enfiler la chèvre sur les brochettes, en alternant poivrons et les oignons
- 14- Préchauffer le barbecue à puissance moyenne
- 15- Faire cuire 5-6 min de chaque côté