

Brochettes de boeuf avec une sauce aux arachides

- *Les délicieuses brochettes de boeuf avec une sauce aux arachides (pour le BBQ!)*



Ingrédients :

- 1 lb (0.45 kg) de cubes de bœuf
- 2 cuillères à soupe de jus de citron
- 2 cuillères à soupe de gingembre râpé
- 2 cuillères à soupe de sauce soja faible en sodium
- 2 gousses d'ail émincées
- 1 cuillère à soupe de pâte de chili
- 1 cuillère à thé de sauce Nuoc-mâm
- Des bâtons de brochette (trempée dans l'eau)
- Oignons verts (optionnel)

Sauce aux arachides :

Sauce aux arachides .

- 4 cuillères à soupe de beurre d'arachides crémeux
- 1 cuillère à soupe de sauce soja
- 1 cuillère à soupe de jus de citron
- 1 cuillère à thé de sauce Nuoc-mâm
- 1 cuillère à thé de pâte de chili
- Eau chaude

Préparation :

1. Dans un bol de taille moyenne, fouettez les ingrédients de la marinade ensemble : jus de citron, gingembre, sauce Nuoc-mâm, ail et pâte de chili.
2. Ajouter les morceaux de bœuf, couvrir et laisser reposer pendant 20 à 30 minutes ou encore mieux, toute une nuit au réfrigérateur.
3. Préparer la sauce aux arachides en mélangeant tous les ingrédients dans un petit bol. Ajouter lentement de l'eau chaude, 1 cuillère à soupe à la fois, jusqu'à l'obtention de la texture désirée.
4. Piquer les morceaux de viande sur les bâtons de bois.
5. Faire griller à feu moyen élevé pour environ 2 à 3 minutes de chaque côté.
6. Servir avec la sauce et garnir d'oignons verts.

C'est le temps de commencer la saison des brochettes de bœuf

sur le BBQ! Cette recette a une délicieuse marinade et une onctueuse sauce aux arachides!

“

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)

