

# Brochettes de viande hachée grillées à l'ail et au basilic



La différence est là.

 Durée totale: 30 min

 Temps actif: 30 min

 Facile



## Ingrédients

Pour 4 personnes

<b>600 g</b>	viande hachée de bœuf suisse
<b>2</b>	ail finement haché
<b>1 cc</b>	huile végétale
<b>4 cs</b>	sauce barbecue
<b>1 bouquet</b>	basilic
	sel et poivre noir du moulin
<b>10</b>	feuilles de salade
<b>40 g</b>	noix de cajou rôties, hachées grossièrement

## Valeurs nutritives

1 portion (sans le couscous) contient env.:

<b>321</b>	kcal
<b>35 g</b>	de protéines
<b>7 g</b>	de glucides
<b>17 g</b>	de lipides

 Sans gluten

 sans lactose

### Vous préférez l'agneau?

Ces brochettes sont aussi délicieuses avec de la viande hachée d'agneau.

## Préparation

- 1** Peler l'ail, le faire dorer dans l'huile. Bien mélanger avec la viande hachée, la sauce barbecue, la moitié du basilic haché, du sel et du poivre.
- 2** Former 8-10 petites saucisses épaisses et les piquer sur des brochettes en bois.
- 3** Griller 8 -10 minutes en les retournant. Répartir les brochettes sur la salade, parsemer de noix de cajou et du reste de basilic.

Accompagner de couscous.

Sur [viandesuisse.ch](https://viandesuisse.ch), tu découvriras des tutoriels pour préparer la viande à la perfection, des conseils, du savoir-faire culinaire, des stories et bien plus.



La différence est là.

Sur [viandesuisse.ch](https://viandesuisse.ch), tu découvriras des tutoriels pour préparer la viande à la perfection, des conseils, du savoir-faire culinaire, des stories et bien plus.