Brochettes de viande au lard et aux dattes

Viande Suisse
Mon choix.

Durée totale: 50 min
Temps actif: 50 min
Facile



Ingrédients

Pour 4 personnes

400 g	coin de bœuf suisse (faire couper le coin en escalopes d'env. 2,5 cm d'épaisseur)
400 g	noix de porc suisse (la noix en escalopes d'env. 1,5 cm d'épaisseur)
12 tranches	tranches lard à griller
16	dattes dénoyautées
2	gousses d'ail
3 branches	sauge
2 cs	huile d'olive
	sel du moulin
	poivre du moulin
	piques à brochettes
350 g	oignons rouges
2 brins	thym
40 g	beurre
1 cs	miel
1	clou de girofle
2.5 dl	vin rouge

Valeurs nutritives

Une portion (sans pain ni salade) contient:

490	kcal
31 g	de protéines
28 g	de glucides
25 g	de lipides

Sans gluten
sans lactose

Préparation

1. Couper la viande en dés d'env. 3 × 3 cm. Rouler le lard. Garnir les brochettes en alternant les dés de viande, le lard et les dattes.

2. Peler l'ail et le couper en lamelles. Equeuter la sauge et couper grossièrement les feuilles. Mélanger l'ail et la sauge avec l'huile d'olive et le poivre puis badigeonner les brochettes de cette préparation.

Mon choix.

3 Préparer et préchauffer le grill pour la grillade indirecte.

4 Peler les oignons et les couper en fines rondelles. Equeuter le thym. Faire chauffer le beurre dans une poêle et y faire blondir les oignons. Ajouter le miel et faire légèrement caraméliser. Ajouter le clou de girofle, le thym et le vin rouge puis faire bouillir. Saler, poivrer et réserver au chaud.

5 Essuyer un peu les brochettes, les saisir brièvement de chaque côté puis les faire griller dans la chaleur indirecte, à température moyenne et le couvercle fermé pendant 6-8 minutes.

6 Saler selon son goût et servir avec le confit d'oignon.
Accompagner de pain grillé et d'une salade verte.