

Bon appétit !

© Tous droits réservés - Brin d'herbe



# Brochettes de veau, miel, pêches et courgettes

## Ingrédients

---

- 600 g de [quasi de veau](#)
- 4 pêches blanches pas trop mûres
- 8 longues branches de romarin
- 10 feuilles de basilic
- 3 courgettes bien fermes
- 1 citron
- 1 cuillère à café bombée de moutarde à l'ancienne
- 2 cuillères à soupe de [miel](#)
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillère à soupe de graines de pavot
- 1?2 cuillère à café de baies roses
- Sel

## Recette

---

Avant de déguster ces brochettes de veau, préchauffer d'abord le gril du four (peut aussi se cuire au barbecue et à la plancha) Couper la viande de veau en cubes de 3 cm de côté environ.

**Puis, préparer la marinade** : dans un bol, mélanger la moutarde, le miel et 2 cuillères à soupe d'huile d'olive. Verser sur la viande de veau puis bien enrober les morceaux avec la marinade.

Couvrir de film alimentaire et réserver au frais 30 minutes. **Ensuite, préparer le tartare de courgettes** : laver et éplucher les courgettes en laissant une bande de peau sur deux. Les couper en tout petits dés. Saler et arroser du reste d'huile d'olive et du jus du citron. Ajouter les graines de pavot et les baies roses grossièrement hachées. Terminer par les feuilles de basilic finement ciselées. Mélanger. **Enfin , préparer les brochettes** : couper chaque pêche en 8 quartiers.

Retirer les aiguilles des branches de romarin en laissant le plumet. Piquer dessus les cubes de veau marinés alternés avec les quartiers de pêches. Saler et enfourner sous le gril du four pour 10 minutes. Retourner les brochettes régulièrement. Servir avec le tartare de courgettes bien frais.