La Région
Auvergne-Rhône-Alpes

BROCHETTES DE VEAU ET D'AUBERGINE AU THYM ET AU CAFÉ

Les produits d'Auvergne-Rhône-Alpes nous régalent !

MA RÉGION SES TERROIRS

BROCHETTES DE VEAU ET D'AUBERGINE AU THYM ET AU CAFÉ

Proposées par l'Interprofession des viandes d'Auvergne-Rhône-Alpes

4 PERS.	★★☆	30 MIN.	15 MIN.	2 H.

INGRÉDIENTS

- 4 piques à brochettes
- 400 g de quasi de veau
- 4 aubergines
- 125 g de mozzarella
- 12 grains de café
- 40 g de pistaches torréfiées
- 15 cl d'huile d'olive
- Sel et poivre du moulin

Coupez les aubergines en cubes de 3 cm, après avoir retiré les pédoncules.

Coupez également le quasi de veau en cubes.

Hachez les pistaches avec un peu de thym, ajoutez l'huile d'olive et mélangez.

Versez cette préparation sur les cubes de veau, enrobez-les bien et laissez-les mariner 2 heures au réfrigérateur.

Montez les brochettes en alternant des cubes de veau et d'aubergine, saupoudrez du reste de thym effeuillé, salez et poivrez.

Sur un barbecue, saisissez les brochettes de veau pendant 10 minutes à feu vif en les retournant régulièrement.

Ensuite, disposez-les dans un plat allant au four, couvrez-les de fines tranches de mozzarella et mettez-les 2 minutes au four pour faire fondre le fromage.

Servez les brochettes de veau et d'aubergine saupoudrées de grains de café concassés et du mélange thym/pistaches égoutté.

Astuce du chef :
Utilisez un mortier et un pilon pour concasser les grains de café.