

# Brochette Big Bob Gibson



## TEMPS DE PRÉPARATION

15 min

## TEMPS DE CUISSON

15 min

## MARINADE

4 h



## TYPE DE PLAT

Plat principal

## CUISINE

Américaine



## INGRÉDIENTS

- 2 gros oignons
- 2 poivrons verts
- 1 Kg de boeuf
- Pour la marinade:
- 1 tasse d'huile végétale
- 1 tasse de sauce soja
- 2/3 tasse de cassonade brune
- 1/4 tasse de vinaigre de cidre
- 1/4 tasse de gingembre moulu
- 2 cuillères à soupe d'ail moulu
- 2 cuillères à soupe de sel
- Pour la sauce:
- 3 cuillères à soupe de mayonnaise
- 3 cuillères à soupe de crème épaisse
- 1 grosse cuillère à café de raifort
- 1 cuillère à café de moutarde de Dijon
- 1 cuillère à soupe de jus de citron ou de vinaigre de cidre

## INSTRUCTIONS

1. Mélangez les ingrédients de la marinade jusqu'à ce que le sel et la cassonade soient dissouts
2. Coupez les poivrons en gros morceaux et la viande en cubes de 4 ou 5 cm de côté (gros morceaux). Faites la même chose avec les oignons et les poivrons.
3. Placez la viande, les oignons et les poivrons dans un sac congélation refermable et versez la marinade par-dessus. Fermez le sac en ayant pris soin de vider un maximum d'air.

4. Placez le sac dans votre frigo pendant 4 heures.
5. Allumez votre BBQ pour une cuisson directe mais avec un minimum de charbon. On ne veut pas brûler la viande, mais cuire doucement pour caraméliser la marinade.
6. Dressez vos brochettes en alternant viande, poivrons et oignons.
7. Préparez la sauce en mélangeant tous les ingrédients dans un bol.
8. Grillez les brochettes au-dessus des braises et vérifiez la température interne de la viande.
9. Retirez les brochettes quand la viande atteint une température interne de 50°C.



#### MOTS CLÉS

Big Bob, boeuf, brochette, Gibson