

# BROCHETTES DE BŒUF ET LEGUMES SAUCE TZATZIKI

## Pour 4 personnes :

- Pour les brochettes de légumes :
  - 2 courgettes
  - 3 tomates
  - 1 poivron rouge
  - 1 poivron orange
  - 2 oignons
  - 1 filet d'huile d'olive
  - fleur de sel
- Pour les brochettes de boeuf :
  - 800 g de boeuf (tranche à fondue)  
Ou 8 brochettes de boeuf
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- baies roses
- fleur de sel
- Pour la sauce :
  - 1/2 concombre
  - 1 yaourt à la grecque ou un yaourt bulgare
  - 1 petit suisse nature
  - 2 cuillères à soupe d'huile d'olives
  - 1 gousse d'ail
  - un peu de ciboulette
  - un petit bouquet de persil
  - sel, poivre

Préparer les brochettes de boeuf les déposer dans un récipient, verser l'huile d'olive dessus, saupoudrer de baies roses concassées et de fleur de sel et laisser mariner au réfrigérateur pendant 1 heure

Préparer la sauce : mixer ensemble le concombre pelé, le yaourt, le petit suisse, la gousse d'ail pelée, le persil et la ciboulette. Saler et poivrer selon le goût. La sauce obtenue est assez liquide, pour une sauce plus épaisse mixer tous les ingrédients à l'exception du concombre puis ajouter celui-ci coupé en petits dés. Mettre au frais.

Préparer les brochettes de légumes : laver tous les légumes, peler les oignons et épépiner les poivrons. Couper les légumes en morceaux et les piquer sur des brochettes en bois en alternant les couleurs. Saupoudrer de fleur de sel et verser un filet d'huile d'olive. Faire griller sur un barbecue bien chaud pendant 10 à 15 minutes selon la taille des morceaux de légumes.