

Difficulté 

Viande : Veau

Morceaux : Épaule

Kebab de veau du Limousin



Recette de Frédéric SCHUELLER
Truck de Chef (33-Bordeaux)



TEMPS

Préparation : 15 min
Modes de cuisson : à braiser
Temps de cuisson : 5 min



PARTS

Recette pour 4 personnes



INGRÉDIENTS

- 500 g escalope veau
- 5 g paprika doux
- 5 g épice à kefta
- 1/4 botte feuille coriandre
- 10 cl huile d'olive
- 1 citron vert
- Sel fin
- Poivre du moulin
- 400 g polenta cuite



PRÉPARATION

1. La veille, réaliser une polenta que vous disposerez sur une plaque filmée toute la nuit afin qu'elle durcisse.
2. Le jour J, escaloper en fine tranches la viande.
3. Dans un saladier, ajouter la viande, le jus de citron, la coriandre ciselée, les épices et l'huile d'olive. Assaisonner en sel fin et poivre du moulin. Laisser mariner une petite heure. Réaliser le montage des brochettes.
4. Tailler la polenta en bâtonnets, badigeonner avec un peu d'huile d'olive.
5. Sur la grille du barbecue, faire griller vos brochettes en même temps que la polenta. Vos brochettes sont prêtes. Déguster !

Crédit photo Philippe Pêcher