

# BROCHETTE de bœuf



600 g de rumsteck  
1 poivron vert  
1 poivron rouge  
10 beaux champignons de Paris  
1/2 gousse d'ail  
5 cuil. à soupe d'huile d'olive  
1 cuil. à café de paprika  
1 cuil. à café d'herbes de  
Provence  
Sel ,Poivre

**POUR LA SAUCE**  
300 g de yaourt à la grecque  
3 cuil. à soupe d'huile d'olive  
1 cuil. à soupe de miel .  
1 cuil à soupe de jus de citron  
1/2 gousse d'ail  
5 brins de menthe  
Sel  
Poivre



Épluche, dégerme la gousse d'ail, hache-la finement. Taille la viande en cubes, puis mélange-les dans un saladier avec l'huile, la moitié de la gousse d'ail, le paprika et les herbes de Provence. Sale et poivre, puis laisse mariner 2 h. Coupe les poivrons en deux, élimine les graines et les membranes blanches, puis taille-les en cubes. Nettoye les champignons et taille-les en quartiers. Hache très finement la moitié de gousse d'ail restante. Effeuille la menthe et hache-la finement. Dans un saladier, mélange le yaourt avec l'huile, le miel, le jus de citron, l'ail et la menthe. Sale, poivre, et réservez au frais. Lorsque la viande a suffisamment mariné, égoutte-la. Sur des piques à brochettes, alterne des dés de rumsteck avec des cubes de poivron et des quartiers de champignon. Fais-les griller au barbecue 4-5 min sur chaque face.