

# CET ETE VOTRE BARBECUE EST .....COUNTRY

## BROCHETTE DE BOEUF AUX CACAHUAETES ET SAUCE SALSA

Préparation: 10 min - Marinade 1h - Cuisson 5 min

Pour 4 pers. 1kg de filet de Boeuf (ou autre morceaux de choix) de la sauce salsa ou sauce mexicaine, sel, 2 cuil. à soupe d'huile , 200gr de cacahuètes concassées

- 1) Détailler la viande en cubes
- 2) Préparez la marinade, mettez la viande dans un grand saladier. Mélangez avec la sauce salsa, le sel et l'huile. Couvrez avec du film étirable et laissez mariner 1h
- 3) Enfilez les cubes de viandes sur les brochettes cuire 5 min sur la grille du barbecue en surveillant la cuisson.
- 4) Lorsque la viande est cuite selon votre goût, roulez et enrobez les brochettes dans une assiette avec les cacahuètes concassées.

## POMMES DE TERRE PIQUANTES EN PAPILOTES

Préparation : 10 min + cuisson 20 min.

Pour 4 pers. 12 belles pommes de terre - 2 petits piments rouge (ou des épices mexicaines, à votre choix un peu de sel et de l'huile de tournesol

- 1) Pratiquez une entaille dans la longueur de chaque pomme de terre - Coupez les piments en deux après les avoir épépinés et émincés.
- 2) Placez chaque pomme de terre sur une feuille d'aluminium. Versez un peu d'huile, ajoutez le piment ou saupoudrez d'épices , salez et fermez soigneusement en forme de papillote.
- 3) Placez les papillotes dans les braises, laissez cuire 20min en les retournant de temps en temps
- 4) Lorsqu'elles sont cuites, servez- les enrobées de leur papier aluminium  
Servez ces pommes de terre avec de la crème fraîche légèrement citronnée.

## PAPILLOTES DE BANANES A LA VANILLE FLAMBEES AU BOURBON

Préparation : 5 min - Cuisson : 5 min

Pour 4 pers : 4 bananes - 2 gousses de vanille 1 sachet de sucre vanillé et 6 cuil. à soupe de bourbon

- 1) Ouvrez les gousses de vanille, coupez les en deux. Pelez les bananes, placez- les sur des feuilles d'aluminium. Posez dessus une demi gousse de vanille pour saupoudrer les graines ajoutez le sucre vanillé.
- 2) Refermez en papillotes et faites- les cuire sur les braises tièdes pendant 5 min.
- 3) Ouvrez délicatement, arrosez- les avec le bourbon et faites flamber devant vos convives.
- 4) Servez avec une coupe de glace à la pomme.

Bon appétit !!!!!!!!!!!

