

## Brochettes mexicaines

Mise en place et préparation: env. 40 min  
Pour 8 brochettes

- 
- 400 g de filet de romsteck, en lanières d'env. 5 mm de large**
  - ¼ c. c. de sel poivre du moulin**
  - 2 oignons rouges, coupés en 8 tranches**
  - 4 gros piments rouges et 4 verts, partagés en biais, épépinés**
  - 2 chorizos épicés (voir remarque; d'env. 70 g), en tranches biseautées d'env. 1 cm d'épaisseur**

---

crème à rôtir

1 dl d'eau

1 c. c. de concentré de tomates

sel, poivre, selon goût

**1.** Préchauffer le four à 60°C, y glisser le plat et les assiettes. **2.** Saler et poivrer la viande, l'enfiler sur les brochettes, en la faisant onduler et en alternant avec les oignons, les piments et les tranches de chorizo. **3.** Bien chauffer la crème à rôtir dans une poêle. Réduire la chaleur, faire cuire les brochettes par portions, env. 5 min, retirer, réserver au chaud sur le plat. **4.** Verser l'eau dans la même poêle, déglacer les sucs, incorporer le concentré de tomate, laisser réduire un peu, rectifier l'assaisonnement, répartir sur les brochettes.

**Servir avec:** baked potatoes à l'ail.

**Remarque:** le chorizo est une saucisse espagnole au paprika; il est vendu plus ou moins épicé.



## Baked potatoes à l'ail

Mise en place et préparation: env. 10 min  
Cuisson: env. 1 heure

- 
- 4 pommes de terre farineuses de taille moyenne (env. 600 g)**
  - un peu de crème à rôtir**

---

**2 à 4 têtes d'ail en chemise**

**2 c. s. de crème à rôtir**

**1 dl d'eau, très chaude**

**1.** Bien laver les pommes de terre, les piquer plusieurs fois à la fourchette, les envelopper séparément dans une feuille d'aluminium légèrement graissée et les disposer sur une plaque. **2.** Laver les têtes d'ail, couper un chapeau d'env. 1 cm d'épaisseur, et les mettre sur la même plaque. Répartir la crème à rôtir sur la coupe des têtes d'ail, verser l'eau sur la plaque.

**Cuisson:** env. 1 heure au milieu du four préchauffé à 200°C. Couvrir éventuellement l'ail avec une feuille d'aluminium.