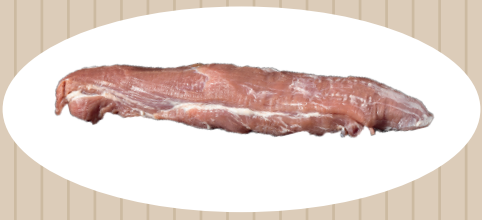
# BROCHETTE FILET MIGNON



## LA RECETTE

**FILET MIGNON***



*Disponibilité limitée uniquement sur période promotion (voir Facebook)

**Pour 2 personnes :**
- Temps de préparation : 40 min
- Temps de cuisson : 15 min
- Temps total : 55 min

**Ingrédients :**
- 1 filet mignon
- 4 c-à-s de jus de citron
- 6 c-à-s d'huile végétale
- 1 c-à-c d'ail en semoule
- 2 c-à-s d'herbes de provence
- Sel / poivre
- 1 courgette
- 1 oignon
- 1 tomate
- 1 poivron

**Préparation :**
**Découpez** la viande et les légumes en tranches / cubes pour brochette.
**Mélangez** dans un saladier le jus de citron, l'huile, le paprika, le poivre et le sel.
**Ajouter** les cubes de viande et de légumes dans la marinade.
**Placez** au réfrigérateur pendant 30 min.
**Faites chauffer le grill.** Pendant ce temps, **préparez les brochettes** en alternant viande et légume.
**Faites cuire** au grill 10 à 15 min jusqu'à ce que la viande soit cuite à coeur.
**Servez aussitôt !**

**Conseil :**
Accompagnez de pommes de terres ou d'une salade verte.