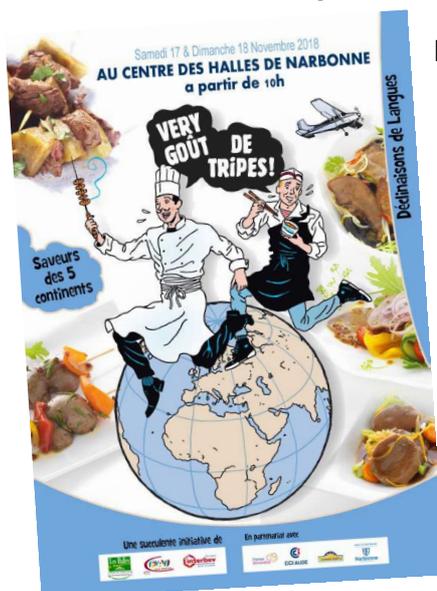


# Brochettes péruviennes de cœur de bœuf

ou *Anticuchos peruanos*



**Pour 4 personnes**

Préparation : 10 min + 2 h de marinade

Cuisson : 10 min

## Ingédients

### Pour la marinade

- 1 oignon
- 2 gousses d'ail
- 1 piment rouge
- 50 cl de vinaigre de vin rouge
- Sel et poivre du moulin

### Pour les anticuchos

- 750 g de cœur de bœuf
- 1 piment rouge
- 20 cl d'huile
- 8 bâtonnets en bois

## Préparation

### Préparation du cœur de bœuf

Coupez la viande en morceaux de 3 cm environ. Placez-les dans un bol, réservez.

### Préparation de la marinade

Ouvrez et épépinez le piment. Hachez-le, ainsi que l'oignon et les gousses d'ail. Mettez-les dans un plat avec le vinaigre, du sel et du poivre, mélangez. Versez la préparation sur la viande et laissez mariner 4 h au frais.

### Préparation des anticuchos

Faites chauffer le gril ou le four en position gril. Ouvrez et épépiner le piment, hachez-le en morceaux. Versez l'huile dans un bol, ajoutez les morceaux de piment. Réservez. Egouttez la viande. Enfilez 3 morceaux de cœur marinés sur chaque bâtonnet.

A l'aide d'un pinceau, badigeonnez les **anticuchos** d'huile pimentée.

Faites cuire 10 à 12 min.

Servez bien chaud avec une sauce piquante à votre goût et accompagnez d'épis de maïs bouillis ou de pommes de terre comme au Pérou !

