

L'Aïd est passé maintenant depuis quelques jours, et pour changer du mouton à toutes les sauces et tous les repas, je cuisine aujourd'hui du veau.

Ce sera plus particulièrement de la noix de veau, très tendre, idéale pour des brochettes, bien qu'habituellement utilisée dans les plats mijotés tels que les tajines.

Comme toutes les marinades il faut songer à préparer sa viande 24h à l'avance pour qu'elle soit parfaitement imprégnée (même à cœur) des épices et des herbes.

Pour cela j'ai choisi un maximum d'épices: cumin, curry, oignon, raz-el-hanout, cannelle, gingembre, poivre de sichuan, paprika, ail et curcuma.

J'ai également décidé de mettre quelques herbes: coriandre, persil, menthe.



La recette pour 2 personnes:

- 350g de noix de veau, coupée en petits morceaux
- 1/4 d'oignon
- 2càs de coriandre hachée
- 1 càs de persil hachée
- 1càc de menthe hachée
- 1/2 càc de : cumin, curry, raz-el-hanout, gingembre râpé, paprika, curcuma
- 1 pointe de couteau de cannelle
- poivre de sichuan, sel
- 1càs de miel
- 1 càs d'huile

Mélanger parfaitement tous les ingrédients de la recette et laisser mariner 24h ou toute une nuit.

Former les brochettes (si vous avez des poivrons rouges, intercalez-les) et cuire au four (grill) pendant 20 min à 200°C.

Servir bien chaudes.