

# Brochette terre et mer, boeuf et pétoncles chemisés au proscuitto, ratatouille estivale, champignons de Paris caramélisés au Balsamique

## Recette pour 4

### Description

Des saveurs qui se bousculent, la terre, la mer, un environnement qui nous promène. Accompagnez de couleurs estivales que vous retrouverez dans la ratatouille.

### L'astuce du chef

La ratatouille peut aussi bien être préparée la veille et manger froide. Dans tous les cas, même réchauffer (un feu doux avec couvercle) elle ne sera que meilleure.

### Ingrédients

#### Brochettes

- 2 Unité(s) Onglet de boeuf
- 2 Unité(s) Pétoncle géant (u10)
- 4 Tranche(s) Proscuitto
- 0.50 Unité(s) Oignon
  
- Sel et poivre
- Huile d'olive

#### Ratatouille

- 3 Unité(s) Tomate
- 2 Unité(s) Courgette
- 1 Unité(s) Aubergine
- 1 Unité(s) Poivron rouge
- 1 Unité(s) Poivron jaune
- 1 Unité(s) Oignon
- 3 Branche(s) Thym
- 4 Gousse(s) Ail écrasé
- 0.50 Bouquet Basilic
  
- Sel et poivre
- Huile d'olive

#### Champignons

- 2 Barquette(s) Champignons de paris
- 30 Ml Vinaigre balsamique
- 15 Ml Sauce soya
- 2 Gousse(s) Ail haché
- 15 Brin(s) Ciboulette
  
- Sel et poivre
- Huile d'olive

### Préparation

- Temps de préparation **45 mins**
- Préchauffez votre **BBQ à 450 F°**

## Mise en place

Réalisez des cubes de viande de boeuf à la grosseur des pétoncles.

Épluchez l'oignon, le taillez en cube (carré).

Épluchez et taillez en grosse brunoise (cubes) les légumes qui compose la ratatouille, l'oignon, et l'ail, les émincer.

Frottez avec un linge humide les champignons de Paris. ensuite, les couper en deux sur la hauteur.

Coupez le jambon en deux sur sa longueur. Roulez les pétoncles dans les lamelles de Proscuitto.

Ciselez finement la ciboulette.

## Brochettes

Piquez un cube de boeuf, puis deux lamelles d'oignon, puis un pétoncle chemisé de Proscuitto.

Recommencez avec l'oignon, le boeuf, l'oignon, le pétoncle, finissez avec un cube de boeuf.

Badigeonnez les brochettes d'huile végétale, les gardez dans le frigo avant de les cuire.

Placez les brochettes sur le grill du BBQ, comptez environ 2 minutes, les retourner. Comptez encore un 2 minutes, les transférer sur la grille supérieure en cuisson indirecte.

Les servir dès que possible, attention au dépassement des cuissons.

## Ratatouille

Vesez l'huile dans la sauteuse chaude, Faites revenir les cubes de poivrons durant une minutes avec la cuillère en bois.

Ajoutez par la suite, les aubergines, les courgettes et continuez de bien mélanger, durant environ deux minutes.

Ajoutez ensuite les tomates, l'oignon, le thym et l'ail, continuez de remuer délicatement.

Baissez le feu, laissez mijoter 25 minutes en remuant de temps en temps.

Rectifiez l'assaisonnement en sel et poivre.

## Champignons

Mélangez dans un bol le vinaigre, la sauce soya, l'ail haché, le sel et le poivre.

Ajoutez-y les champignons coupés en deux, bien les enrober.

Laissez-les mariner durant 30 minutes.

Dans une poêle chaude avec un peu huile végétale, faites sauter les champignons marinés. Ils vont s'attendrir et se caraméliser, baissez le feu pour finaliser la cuisson.

Ajoutez la ciboulette au moment de servir, goûtez et rectifier l'assaisonnement si nécessaire.

## Montage

Déposez les champignons sur le côté de l'assiette, déposez la brochette en porte-à-faux sur les champignons. De l'autre côté déposez une belle cuillère de ratatouille.

Finalisez avec quelques feuilles de basilic ici et là.

**Bon appétit!**