



**FAUSSE PIPERADE FACON VELOUTE DISCO FRESH,**  
**ET BROCHETTE DE BŒUF ET BAYONNE**  
**AU PIMENT D'ESPELETTE,**



Temps de Préparation : 20 min

Temps de cuisson : 20 min

Nb de pers : 6

**Ingrédients :**

Le velouté disco fresh : 2 tomates cœur de bœuf bien mûres – 1 petit piment vert – 1 oignon – 1 gousse d'ail – 4 feuilles de basilic - 2 CS d'huile d'olive – sel et poivre

Les brochettes de boeuf au piment d'Espelette : 2 tournedos de bœuf – 3 tranches de jambon de Bayonne - 2CS d'huile d'olive – QS piment d'Espelette – sel et poivre

Dressage : Balsamix – piment d'Espelette – sommité de basilic

**Préparation :**

Le velouté disco fresh : Faites bouillir un grand volume d'eau dans une casserole. Plongez-y les tomates pendant 40s environ, puis égouttez-les et plongez-les dans un saladier d'eau froide. Retirez-les au bout de quelques instants, puis pelez les tomates. Coupez-les, épépinez-les, et concassez-les. Epluchez le petit piment, et émincez-le. Epluchez l'oignon, et émincez-le également. Epluchez la gousse d'ail, dégermez-la et hachez-la. Faites chauffer une poêle avec l'huile d'olive. Jetez-y tous les légumes sauf les tomates, laissez cuire 5mn en remuant de temps en temps, puis ajoutez la tomate. Laissez cuire à couvert 15mn, salez et poivrez, puis ajoutez les feuilles de basilic haché. Passez le tout au blender, et ajoutez un peu d'eau selon la texture.

Les brochettes de bœuf : Coupez les tournedos en petits morceaux. Dans un bol, mélangez l'huile d'olive, avec le piment d'Espelette. Badigeonnez les morceaux de boeuf à l'aide d'un pinceau avec l'huile. Découpez le jambon de Bayonne en petite bandes, et entourez chaque morceau de bœuf avec. Mettez un morceau de bœuf et Bayonne sur chaque pic en bambou, Faites chauffer une poêle, et faites-y griller les brochettes, 3 mn de tous côtés.

Dressage : Versez le velouté disco fresh dans des petites verrines, puis posez sur chacune une brochette de bœuf. Parsemez de piment d'Espelette, ajoutez une sommité de basilic, et décidez l'assiette de présentation avec du balsamix.

**Les conseils de Sandrine :**

Une petite brochette hot et disco associé à ce velouté aux saveurs d'une piperade sans les œufs, rapide, tendance et dans le tempo ! A déguster sans modération mais en faisant attention à ne pas abuser du piment vert ! Et retrouvez-moi sur mon blog

<http://latabledesandrine.com>