



Brochettes de boeuf au chou chinois et crème d'oseille

16/05/2018 à 09h29

Par [Christophe Leborgne](#)

Pour 6 personne(s)

Ingrédients :

- 1 kg de bœuf pour brochette
- 1/2 chou chinois
- 500 g de pommes de terre nouvelles
- 1 barquette de tomates cerise
- 30 g d'oseille
- 2 gousses d'ail
- 30 cl de crème de soja
- Sel
- piment
- huile de colza
- brochettes en bambou

Préparation :

- Taillez le bœuf en petits cubes.
- Montez les brochettes de bœuf avec les tomates cerise.
- Coupez le chou chinois en fines tranches et plongez-le 2 mn dans de l'eau bouillante salée, puis égouttez-le.
- Pour finir la cuisson, disposez-le dans une cocotte avec un peu de crème (1,5 dl) à couvert. Faites cuire à feu doux.
- Faites cuire les pommes de terre nouvelles dans de l'eau salée avec une gousse d'ail juste fendue, pour accentuer le goût de pomme de terre nouvelle.
- Faites chauffer 1 minute le reste de la crème avec la gousse d'ail, puis lavez et mixez l'oseille à froid pour bien préserver sa couleur verte. Faites chauffer et assaisonnez juste avant de servir la sauce.
- Poêlez les pommes de terre et les brochettes pour les colorer;
Dressez la fondue de chou au centre de l'assiette avec les pommes de terre et disposez les brochettes dessus.
- Versez un cordon de sauce à l'oseille autour.