



Expert

Le ronti-rondo

Ingrédients :

- Viande de bœuf en fines tranches
- Oignon en quartiers
- 1/8 de poivron
- Une « brochette » en bois de 50 cm de long
- De la ficelle de cuisien
- 1/4 de tomate
- Une 1/2 carotte
- Une petite pomme de terre

Tailler un morceau de bois de 50cm de long : faire une pointe et amincir le morceau de bois (faire une longue brochette).

Couper la petite pomme de terre en deux (dans le sens de la largeur). Insérer la première moitié sur la brochette (ne pas trop enfoncer).

Couper la viande en lamelle d'environ 25 cm de long. Insérer les lamelles de viande sur la brochette

en les piquant par le milieu.

Insérer les légumes comme sur une brochette traditionnelle : carotte, tomate, poivron, oignon.

Enrouler les légumes avec les lamettes de viande, de façon à reconstituer un « rôti »

Terminer avec le deuxième bout de pomme de terre.

Pour faire tenir le tout, éventuellement utiliser de la ficelle de cuisine (à la façon d'un rôti).

Planter la brochette par le bout opposé au rôti dans la terre, en biais, et au-dessus du feu. On peut aussi tenir la brochette à la main (et être patient).

La cuisson dure au moins 30 min.

