





## Brochettes aux 3 sauces et pommes de terre au four

**Appareil Gaggenau : Teppan Yaki**  
et four combi-vapeur

**Température : Teppan Yaki : 220 °C**

**Four combi-vapeur: 200 °C, 100% d'humidité**

**Préparation : 90 minutes, dont 50 – 60 minutes de cuisson pour les pommes de terre selon taille ; temps de cuisson de la viande environ 8 minutes**

**Recette pour 4 personnes**

### Ingrédients pour les brochettes :

200 g d'entrecôte de boeuf

200 g de filet de porc

200 g d'escalope de dinde

100 g de lard fumé

1 oignon

1 petit poivron rouge

1 petite courgette

1 bouquet de thym frais

5 – 8 petites feuilles de romarin

6 – 8 cuillères à soupe d'huile d'olives

8 petits piques à brochettes métalliques

Sel

Poivre noir

### Ingrédients pour l'accompagnement :

4 pommes de terre de taille moyenne

300 g de gros sel de mer

### Ingrédients pour la sauce aux poivrons :

1 cuillère à soupe d'huile d'olives

1 petit poivron rouge coupé en fines lamelles

1 échalote émincée

100 ml de bouillon de viande

1/2 cuillère à soupe de concentré de tomates

1 – 2 gouttes de Tabasco

**Préparation :** Retirer la peau et les nerfs de la viande. La couper en gros morceaux, ainsi que le lard. Couper l'oignon, le poivron et la courgette en gros morceaux. Hacher les herbes et les mélanger avec l'huile. Verser l'huile aux herbes sur la viande, bien mélanger et laisser mariner au frais.

### Préparation de la sauce aux poivrons :

Chauffer l'huile. Y faire suer les lamelles de poivron et l'échalote émincée. Ajouter le bouillon et laisser mijoter pendant **8 minutes**. Rajouter le concentré de tomates et mixer grossièrement. Saler et assaisonner avec le Tabasco.

### Préparation de la sauce à l'ail :

Mélanger tous les ingrédients pour la sauce et saler.

### Préparation de la sauce au curry :

Mélanger tous les ingrédients jusqu'à la crème chantilly. Saler. Au moment de servir, y incorporer la crème chantilly et rectifier l'assaisonnement si nécessaire. Verser les sauces dans de petites coupelles et réserver au frais jusqu'au moment de servir.

### Préparation des pommes de terre :

Bien laver les pommes de terre. Mettre du gros sel dans un récipient, sur une hauteur d'environ 2 cm. Poser les pommes de terre dedans et cuire dans le four combi-vapeur préchauffé pendant **50 – 60 minutes** selon taille.

### Préparation des brochettes :

Préchauffer le Teppan Yaki à **220 °C**.

Former les brochettes en alternant les différentes sortes de viande, le lard, et les légumes. Saler et poivrer. Saisir de chaque côté pendant 4 minutes sur le Teppan Yaki.

### Ingrédients pour la sauce à l'ail :

4 cuillères à soupe de mayonnaise

1 gousse d'ail pressée

2 cuillères à soupe de poireau coupé en rondelles

1 cuillère à café de jus de citron

1 – 2 gouttes de Tabasco

### Ingrédients pour la sauce au curry :

3 cuillères à soupe de mayonnaise

1 cuillère à soupe de curry fort

2 cuillères à soupe d'ananas en morceaux

1 cuillère à café de Cognac

1/2 cuillère à café de jus de citron

1 cuillère à soupe de crème chantilly

ou 1 cuillère à soupe de crème fraîche épaisse