



Yakitori

boeuf fromage

TEMPS DE PRÉPARATION

Difficulté : Facile

Pour 3 pers

Préparation | 20 min

Cuisson | 15 min

INGRÉDIENTS

- 300 g de carpaccio de bœuf
- 300 g de fromage (emmental, comté, gouda...)
- 150 ml de sauce soja
- 100 g de cassonade
- 50 ml de vinaigre de riz
- tige oignon vert
- 1 gousse d'ail
- 1 cuil à soupe de maïzena

Sauce yakitori sans alcool

Perso, j'ai fait une version sans alcool car je n'ai pas réussi à me procurer le mirin et le saké.

Dans une casserole, mélangez la sauce soja, les 100 g de cassonade, le vinaigre de riz, l'eau, la tige d'oignon vert émincée et la gousse d'ail.

Cuire à feu vif pendant 5 min env.

Dans un bol, mélangez la maïzena avec 1 cuil à soupe d'eau froide.

Versez dans la casserole et cuire en remuant sans cesse jusqu'à obtenir une consistance plus épaisse et un aspect brillant.

Laissez refroidir à température ambiante.

Yakitori bœuf fromage

Découpez le fromage en long bâtonnet et piquez-les sur des brochettes.

Entourez chaque bâtonnet de fromage d'une tranche de carpaccio de bœuf.

Dans une poêle bien chaude, faire revenir les brochettes dans un filet d'huile de friture pendant 30 sec de chaque côté.

Puis versez une cuil à soupe de de la sauce sur chaque brochette et laissez caraméliser le tout pendant 30 sec.

A dégustez chaud avec une pointe de piment pour celles et ceux qui le souhaitent.