

Petites bouchées de boeuf au cantal façon yakitori

Difficulté : Facile

Préparation : 20 min / Marinade : 2 h

Cuisson : de 2 à 7 min

Ingrédients pour 2 personnes :

- ✓ 10 boulettes de boeuf Charolaise au cantal
 - ✓ 3 cuil à soupe de sauce soja
 - ✓ 1 cuil à café rase de miel
- ✓ 1 cuil à café rase de sucre en poudre

Préparation :

Recettes de Caline

Préparez la sauce en mélangeant vivement la sauce soja, le miel et le sucre.

Arrosez généreusement les boulettes de cette sauce et les laisser mariner.

Faire revenir sur feu doux à moyen les boulettes dans une poêle chaude
(avec éventuellement un peu d'huile) en ajoutant un peu de sauce.

Lorsque le fromage commence à fondre doucement, servir les bouchées.

Selon les goûts, le temps de cuisson varie entre 2 et 7 min.

Bon appétit à toutes & tous !!