

# 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 !!**