

# Yakitori au boeuf et fromage

● **Difficulté :** Facile

● **Préparation :** 10 min / **Repos :** 1 h

● **Cuisson :** 1 m à 1 m 30

## Ingrédients pour 10 brochettes :

- 10 tranches de carpaccio de boeuf
- Jus d'1 citron vert
- 1 bloc de fromage type comté, emmental...
- 1 cuil. à café de gingembre en poudre
- 3 cuil. à soupe de sauce soja salée
- 1 cuil à soupe d'huile de sésame
- 2 cuil. à soupe de miel liquide
- 10 pics à brochettes

## Préparation :

Coupez vos tranches de carpaccio, ou demander à votre boucher de le faire.

Préparez la marinade, mélangez la sauce soja avec le miel, le gingembre et le jus de citron vert.

Badigeonner les tranches de carpaccio de cette marinade et laisser mariner au frais (sous film alimentaire) 1h ou juste le temps du reste de la préparation si on a pas le temps !

*Recettes de Caline*

Réserver le restant de marinade pour la cuisson.

Couper 10 bâtons de fromage, ni trop gros, ni trop petit, juste de quoi pouvoir être facilement piqué sur les pics à brochettes. Puis les enfiler sur les pics.

Enrouler le fromage avec une tranche de carpaccio, grâce à la marinade la viande restera collée.

Saupoudrer éventuellement de graines de sésame.

Faire chauffer 1 cuil à soupe d'huile dans une poêle et cuire les brochettes en les retournant sur chaque face au bout d'une minutes environ, la viande est fine et cuira vite, il faut que le fromage soit bien fondu.

Arroser de marinade pendant la cuisson.

Déguster chaud le temps que le fromage soit encore fondant

**Bon appétit à toutes & tous !!**