

# Yakitori de bœuf, fromage fondant, miel et sésames rôtis, sauce soja, gingembre mariné et sifflets d'oignon vert |

Recette pour 12 Tapas



## Description

Brochettes japonaises (Yakitori) à base de boeuf et fromage du Québec.  
Servies avec une sauce soya, gingembre mariné, et agrémentées de sésame rôti.

## L'astuce du chef

Ici nous vous utilisons du boeuf, mais rien ne vous empêche d'utiliser du poulet ou autre.

Même chose pour les sauces, arachides, crémeuse... etc.

## Ingrédients

### Sauce soya

- 150 Ml Sauce soya
- 1 Unité(s) Oignon vert
- 20 Gr Gingembre mariné japonais
- Sel et poivre
- Huile végétale

### Brochettes de boeuf

- 24 Unité(s) Pics à brochette
- 24 Tranche(s) fine(s) Boeuf à fondue
- 240 Gr Fromage jarlsberg
- 30 Gr Graines de sésame noir
- 30 Gr Graines de sésame blanc
- 50 Ml Miel
- Sel et poivre
- Huile végétale

## Préparation

- Temps de préparation **30 mins**
- Préchauffez votre **four** à **425 F°**

### Mise en place

Détaillez les morceaux de fromage. rectangle de 8 gr

Ciselez en sifflet l'oignon vert.

Torréfiez les graines de sésames dans une poêle, attention à la coloration.

### Brochettes de boeuf

Roulez tout autour du fromage les fines tranches de boeuf (2), de manière à recouvrir complètement le fromage.

Piquez les morceaux de fromage et de boeuf sur les brochettes, sur environ 4-5 cm de long.

Dans une poêle chaude avec de l'huile végétale, saisissez les brochettes de chaque côté.

Vous pouvez les placer sur une plaque, les badigeonner de miel, et parsemer des graines de sésames torréfiées sur la viande.

Enfournez 3-4 minutes avant de servir.

### Sauce soya

Plongez les oignons verts et le gingembre mariné dans la sauce soya. Laissez infuser avant de vous en servir avec les brochettes.

**Bon appétit!**