



LA BELLE VIE

Tous les ingrédients pour passer derrière les fourneaux

Yakitori boeuf fromage & riz

Pour 2 personnes | Très facile

25 min | **5.12€** La portion (prix indicatif)



À vous de jouer pour réaliser ces délicieuses brochette de boeuf au fromage coulant.

Facultatif : des graines de sésame.

Les ingrédients

- **100 g** de Boeuf en carpaccio
- **200 g** de Gouda nature et fruité
- **55 ml** de Mirin
- **40 ml** de Sauce soja salée
- **20 g** de Sucre en poudre
- **1.75 c à c** de Miel (assez liquide)
- **120 g** de Riz rond blanc

Étapes de préparation



Préparation : 10 min



Cuisson : 15 min



Attente : 0 min

- 1 Faites cuire 120 g de riz selon les instructions sur le paquet.
- 2 Pendant ce temps, préparez les brochettes. Enlevez la peau de 200 g de gouda. Coupez le fromage en bâtonnets d'env. 1,5 cm d'épaisseur.

Facultatif : recoupez les bâtonnets en 2 dans la longueur, cela permettra au fromage de fondre plus vite et plus uniformément.

- 3 Plantez un pic à brochettes dans 2 morceaux de fromage (ou 1 long bâtonnet si vous ne les avez pas coupé en 2). Faites dépasser le pic d'au moins 2 cm. Enroulez une tranche de carpaccio autour du fromage en englobant la totalité. Répétez pour chaque brochette et mettez de côté.

(Vous pouvez aussi utiliser 2 tranches de carpaccio par brochette, il vous faudra donc le double de viande.)

- 4 Dans une casserole, versez 55 ml de mirin, 20 g de sucre, 40 ml de sauce soja et quasi 2 càc de miel. Faites cuire à peine 30 secondes à l'ébullition pour obtenir une sauce légèrement sirupeuse. Mettez de côté.

Cuisson des yakitori

Si votre poêle est trop petite, procédez en plusieurs fois.

- 5 Faites chauffer de l'huile dans une poêle à feu vif. Quand elle est bien chaude, déposez les brochettes. Snakez chaque face à peine 10 secondes.
Couvrez la casserole et baissez sur feu doux. Laissez cuire quelques minutes jusqu'à ce que le fromage soit fondu selon vos préférences.
- 6 Déglacez ensuite les brochettes en les nappant avec 2 - 3 cuillères de sauce.
La sauce va commencer à bouillir, c'est prêt !
- 7 Servez avec le riz cuit pendant que les brochettes sont encore chaudes et le fromage coulant.
- 8 S'il vous reste de la sauce dans la poêle, nappez les brochettes et le riz avec.
- 9 Facultatif : parsemez des grains de sésame dorés si vous en avez.