

# Les yakitoris exquis

Pour 4 personnes • Préparation : 30 minutes • Cuisson : 8 minutes

## Ingrédients

-  12 tranches de carpaccio de bœuf
-  200 g d'emmental
-  12 cuillerées à soupe de sauce yakitori
-  12 cuillerées à café de graines de sésame
-  12 brochettes en bois

ITADAKIMASU...  
BON APPÉTIT  
EN JAPONAIS !



**1** Dans l'emmental, découpe 12 bâtonnets de 8 cm de long sur 1 cm de large. Pique chaque bâtonnet sur une brochette.



**2** Entoure chaque bâtonnet d'une tranche de bœuf. Pose les brochettes dans une assiette et verse la sauce yakitori dessus.



**3** Enrobe toutes les brochettes de sauce et laisse-les tremper 10 minutes. Sors-les et saupoudre-les de graines de sésame.



**4** Pose les brochettes dans une poêle bien chaude. Fais-les cuire pendant 8 minutes en les tournant de temps en temps. Régale-toi !