

Brochettes d'emmental à la japonaise

Recette pour 4 personnes

- 120 g d'Emmental français (8 bâtonnets de 15 g environ)
- 600 g de viande de porc (environ 8 tranches très fines)
- 8 petites branches de céleri lavées et essuyées
- 2 cuill. à soupe de sauce soja
- 2 pincées de sucre en poudre
- 1 pincée de piment d'Espelette
- 8 pics à brochettes



■ *Temps de préparation : 12 minutes*
Cuisson : 7 minutes

Servir tiède ou froid et déguster.

■ Monter les brochettes : enfiler les bâtonnets d'Emmental puis les petites branches de céleri sur les pics.

■ Enrouler de viande, maintenir serré à l'aide d'une ficelle.

■ Mariner les brochettes : disposer les brochettes dans un plat creux ; arroser de sauce soja, saupoudrer de sucre en poudre et pimenter légèrement.

■ Laisser mariner 30 mn.

■ Cuisson : égoutter les brochettes avant de les faire cuire 7 à 8 mn, soit à la poêle soit dans un four chaud, sans matière grasse.