

Cheese maki

Pour 6 pièces

- 6 fines tranches de filet de bœuf
- 2 cuillères à soupe de sauce soja
- 1 cuillère à soupe de miel liquide
- 150g de cheddar doux.



■ *Mes brochettes japonaises préférées.*

Servir : A déguster sans attendre, avec une tasse de thé japonais.

Variation : Utilisez de la viande de veau, du fromage de brebis ou du comté.

■ Mélangez la sauce soja et le miel, et mettez les tranches de bœuf à mariner pendant 1 heure.

■ Coupez le cheddar en bâtonnets de même taille que la largeur des tranches de bœuf. Enfilez ces bâtonnets sur les pics à brochette, et entourez les avec les tranches de bœuf, et fixez les avec des cure-dent.

■ Mettez les à cuire sur le barbecue, jusqu'à ce que le boeuf soit bien dorée, et le fromage légèrement fondant. Otez les cure-dent.

Conseils

Faites tremper dans l'eau les cure dents et les pic en bois pendant un instant avant de les utiliser pour éviter des les brûler.