

Yakitoris de Bœuf au Comté

RECETTE SAVEUR



BOVIN NÉ, ÉLEVÉ, ABATTU EN FRANCHE-COMTÉ

**Bœuf
Comtois**

Yakitoris de Bœuf

au Comté

Ingrédients (pour 6 personnes)

- 6 petits steaks de bœuf
- 600 g de comté
- 125 ml de sauce soja
- 50 g de sucre
- 75 ml de mirin (vin de riz japonais)

Préparation

- 1 Coupez les steaks en trois dans l'épaisseur afin d'obtenir 18 tranches de fines de bœuf.
- 2 Taillez le comté en 18 bâtonnets régulier de la longueur à peu près de vos tranches de bœuf.
- 3 Piquez les bâtons de comté sur des pics à brochettes et enroulez-les avec les tranches de bœuf.
- 4 Mélangez la sauce soja, le mirin et le sucre et faites mariner les brochettes dedans pendant environ 30 min.
- 5 Egouttez les brochettes et faites-les cuire 5 min de chaque côté au barbecue ou au four en position grill.
- 6 Dégustez bien chaud avec un bol de riz et un peu de marinade en guise de sauce.



Préparation: 25 min

Repos: 30 min



Le conseil du sommelier

Sélectionnez un vin AOC Arbois ou Côtes du Jura rouge issu des cépages trousseau ou pinot noir qui sublimeront à merveille les saveurs de la viande.

LE BŒUF

COMTOIS

EXIGEZ-LE



Si vous ne trouvez pas de mirin vous pouvez le remplacer par du vin blanc et augmentez le sucre à 60 g.



un peu • beaucoup
FRANCHE
- COMTE