

YAKITORI DE BŒUF AU GRUYERE AOP



Préparation : 10 min. Cuisson : 15 min. Ingrédients : 4 pers.

- **250 g** de filet de boeuf
 - **1 botte** de ciboulette
- des pics en bois

- **200 g** de Gruyère AOP
- **100 g** de sauce soja sucrée

1. Couper le Gruyère AOP en bâtonnet de 8mm de largeur.
2. Insérer le pic en bois dans la longueur du fromage.
3. Tailler le filet de bœuf en fines tranches de 2mm d'épaisseur, les mettre à plat sur la planche.
4. Ciseler la ciboulette finement, puis la parsemer sur le bœuf avec un trait de sauce soja sucrée.
5. Enrouler le bœuf autour du Gruyère AOP.
6. Poêler à feu moyen jusqu'à ce que le Gruyère AOP soit coulant.

BON APPETIT