



BROCHETTES DE COMTÉ AU SOJA

Durée **25 min** Type **Insolite** Saisonnalité **Printemps** Difficulté 

Ingrédients

Pour 12 brochettes

- **300g** de Comté taillé en bâtonnets
- **12** tranches de poitrine fumée
- **4** cuillères à soupe de sauce soja
- **2** cuillères à café de miel
- Sel et poivre
- **12** piques en bois



Préparation

Étape 1

Préchauffer le four à 210°C (th. 7).

Étape 2

Mélanger la sauce soja et le miel.

Étape 3

Enrouler chaque tranche de poitrine autour de chaque bâtonnet de Comté et enfiler une pique en bois au milieu. Badigeonner les brochettes avec le mélange miel/sauce soja et laisser mariner 30 minutes dans un plat allant au four.

Étape 4

Saler, poivrer et enfourner pour 10 minutes, en tournant les brochettes à mi-cuisson. Servir très chaud.

Note :

Ces brochettes peuvent également être cuites au barbecue ou à la plancha.



Le conseil du sommelier

- Cette recette pour enfants s'accompagne idéalement de jus de raisin frais.