

Brochettes de filet de bœuf Yakitori

durée totale **45 min.**

INGRÉDIENTS

4 portions

500 g	de filet de bœuf
1	poivron rouge
1	petit melon
7 càs	d'huile d'arachide
150 ml	Teriyaki Marinade Kikkoman
3 càs	de miel
	feuilles de thym
	poivre concassé
1	poivron jaune
	1 petit oignon et 1 gousse d'ail
	curcuma, curry en poudre

PRÉPARATION

Étape 1

Découper le filet de bœuf en cubes. Couper le poivron rouge en deux, l'épépiner et le tailler en morceaux grossiers avec la chair du melon. Enfiler la viande, le poivron et le melon sur des brochettes. Mélanger 6 c. à soupe d'huile, 9 c. à soupe de sauce Yakitori, le miel, le thym et le poivre et en badigeonner les brochettes.

Étape 2

Pour préparer le dip, couper le poivron jaune en deux et l'épépiner. Eplucher l'oignon et l'ail et les couper en dés avec le poivron jaune. Faire revenir dans le reste de l'huile préalablement chauffée. Ajouter le reste de la sauce Yakitori, porter à ébullition et laisser mijoter environ 10 minutes. Ecraser en purée et assaisonner de curcuma et de curry en poudre.

Étape 3

Faire griller les brochettes au four, à la planche ou au barbecue environ 5-10 minutes et servir avec le dip.