

Fromage halloumi et aubergine façon Yakitori

durée totale **25 min.** 20 min. temps de préparation 5 min. temps de cuisson

Données nutritionnelles (par portion):
1317 kJ / 315 kcal

Matières grasses: **19 g** Protéines: **20 g**
Glucides: **16 g**

INGRÉDIENTS

2 portions

Cheese:

150 g de fromage halloumi
0,25 aubergine

Sauce:

4 càs Sauce soja sucrée
Kikkoman
1 càc Sauce soja fermentation
naturelle Kikkoman
1 càc de vinaigre de riz
1 càc de jus de citron vert
1 gousse d'ail
1 càc d'amidon de pomme de
terre
4 càc d'eau

To serve:

3 pincée de graines de sésame
grillées

PRÉPARATION

Étape 1

150 g de fromage halloumi - **0,25** aubergine
Couper l'halloumi et l'aubergine en cubes
uniformes d'environ 2 cm de taille et les enfiler sur
des brochettes, en alternant entre fromage et
aubergine.

Étape 2

4 càs Sauce soja sucrée Kikkoman - **1 càs** Sauce
soja fermentation naturelle Kikkoman - **1 càc** de
vinaigre de riz - **1 càc** de jus de citron vert - **1**
gousse d'ail - **1 càc** d'amidon de pomme de terre -
4 càc d'eau
Verser la sauce pour le riz et la sauce soja
Kikkoman dans une casserole. Ajouter le vinaigre,
le jus de citron vert et la gousse d'ail râpée et
chauffer le tout à feu moyen.

Pendant ce temps, mélanger vigoureusement
l'amidon de pomme de terre avec de l'eau à l'aide
d'une fourchette. Lorsque le liquide commence à
bouillir, ajouter le mélange d'amidon et remuer
vigoureusement. Une fois que le mélange se met à
épaissir, ne pas tarder à retirer la casserole du feu.

Étape 3

3 pincée de graines de sésame grillées
Griller les brochettes à 200 - 220 °C pendant 3 à 4
minutes, en les retournant toutes les 20 à 30
secondes pour qu'elles soient uniformément
grillées de tous les côtés.

Napper les yakitoris grillés avec la sauce préparée
à l'étape 2. Servir les yakitoris saupoudrés de
graines de sésame grillées.

