

BOULETTES DE VEAU FACON YAKITORI



Préparation : 20 min - **Repos :** - - **Cuisson :** 20 min - **Matériel :** -

Ingrédients : 4-6 personnes

- 500 g d'escalope de veau - une dizaine de brins de coriandre - 1 ½ c.s. d'huile de sésame - 6 c.s. de graines de sésame noir et/ou blanc - 200 g de champignons de Paris - 1 c.s. d'épices tandoori en poudre
 - sel, poivre du moulin - SAUCEYAKITORI: - ½ petit piment rouge - 5 brins de ciboulette - 3 c.s. de sauce soja - 1 c.s. de sucre - 3 c.s. de saké ou de vin de riz
-

1. Coupez la viande de veau en gros dés.
2. Installez la cuve transparente avec le couteau métal. Lavez les champignons et déposez-les dans la cuve. Ajoutez les morceaux de veau, la coriandre (lavée et effeuillée), les épices tandoori et l'huile de sésame. Salez, poivrez et lancez le programme ROBOT jusqu'à obtenir une préparation bien hâchée.
3. Prélevez de grosses cuillerées de viande hachée et façonnez des boulettes de 2 cm de diamètre. Roulez-les dans une assiette remplie de sésame. Placez ensuite les boulettes dans le panier vapeur.
4. Remplissez la cuve de 500 ml d'eau, installez le panier vapeur et lancez le programme VAPEUR. Ajustez le temps de cuisson au besoin.
5. Lorsque les boulettes sont cuites, piquez-les deux par deux sur des piques en bois et servez avec la sauce yakitori.

SAUCE YAKITORI

1. Lavez le piment puis coupez-le en deux. Épépinez-le et émincez-le finement. Rincez la ciboulette et ciselez-la.

2. Mélangez tous les autres ingrédients et ajoutez-y le piment et la ciboulette.

Cook Expert ■

© photos Sandra Mahut
© 2014 Hachette Livre (Marabout)