

Aujourd'hui j'ai acheté du veau chez le boucher et je me suis dit que j'allais essayer une recette de ma composition : yakitori de veau aux épices orientales.

Une sorte de mélange entre le Maghreb et l'extrême orient !!! Pour obtenir un plat des plus parfumé je vous conseille donc de préparer votre farce la veille ou au moins plusieurs heures avant de cuisiner.



La recette pour 8 brochettes:

- 300g de veau
- 1 noix de gingembre
- 1/2 bouquet de coriandre
- 15 feuilles de menthe
- 1 cac de pâte de curry
- 1/2 cac de cumin
- Cannelle, raz el hanout, poivre, sel,
- 2 gousses d'ail
- 2 oignons nouveaux
- 1 blanc d'oeuf

Pour la sauce:

- 3 càs de sauce soja sucrée
- 3 càs de vinaigre de riz
- 1 càs de cassonade
- 1 càs de maïzena

Dans un robot, mixer la viande avec toutes les épices, les oignons, l'ail et les herbes. Ajouter le blanc d'oeuf et re-mixer.

Laisser "mariner" toute une nuit ou au moins quelques heures.

Préparer la sauce en mélangeant tous les ingrédients (sauf la maïzena) et la faire chauffer afin de dissoudre la cassonade.

Incorporer la maïzena en battant avec une fourchette. Réserver la sauce .

Former les boulettes et les rouler dans la farine une à une. Dorer les billes dans une poêle anti-adhésive avec quelques gouttes d'huile.

Recouvrir de sauce à l'aide d'un pinceau et maintenir au chaud avant de servir.

