

Yakitori au Mont-d'Or

Sur le plateau
de fromage
INCONTOURNABLE
du 10 septembre
au 10 mai !

Original & goûteux



VACHERIN DU HAUT-DOUBS

Mont-d'Or

www.mont-dor.com

Yakitori au Mont-d'Or

 25 min |  1 h |  5 min

Pour 12 brochettes :

INGRÉDIENTS :

24 tranches de carpaccio de bœuf
400 g de Mont-d'Or
3 c. à soupe de sauce soja
Baies roses
Poivre du moulin, Fleur de sel
Mini pics

PRÉPARATION :

Placez le Mont-d'Or au congélateur 1/2h avant la préparation. Détaillez le fromage en cubes et répartissez-les sur des pics à brochettes. Entourez chaque brochette avec 2 tranches de carpaccio et déposez-les dans un plat. Arrosez-les de sauce soja, parsemez de quelques baies roses. Salez, poivrez et laissez mariner au frais pendant 1 heure au moins.

Au moment de servir, faites chauffer l'huile d'olive et faites dorer quelques minutes les brochettes sur chaque face. Servez sans attendre.

