

Brochettes de Bœuf Sauce Hoisin

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 30 minutes

Ingédients:

- | | |
|--------------------------|--------------|
| - Viande pour Fondue | 400g de bœuf |
| - Sauce Hoisin (Chinois) | |
| - Sel | |
| - Poivre | |

Recette:

- Coupez les morceaux de viande (pas trop petits) et enfilez-les sur deux piques à brochette.
- Nappez généreusement les brochettes de viande avec la sauce hoisin. Salez et poivrez.
- Grillez les brochettes dans une poêle très chaude ou en grillade très chaude. Saisissez 25 à 30 secondes sur chaque côté.
- Servez sans attendre.

