

Brochettes de Boeuf Sauce Hoisin

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 30 minutes

Ingrédients:

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

Recette:

- Coupez les morceaux de viande (pas trop petits) et enfiler-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.

