



**La Région**  
Auvergne-Rhône-Alpes

**YAKITORI DE BŒUF  
AUX FRUITS,  
RIZ BLANC AUX ARACHIDES  
GRILLÉES**

**Les produits d'Auvergne-Rhône-Alpes**

**nous régalent !**





## YAKITORI DE BŒUF AUX FRUITS, RIZ BLANC AUX ARACHIDES GRILLÉES

Proposé par l'Interprofession des viandes d'Auvergne-Rhône-Alpes



4 PERS.



15 MIN.



10 MIN.



Zz 1 H.

### INGRÉDIENTS

- 600 g de viande de bœuf à griller
- 12 figues fraîches
- 12 framboises
- 12 grains de raisin
- 200 g de riz parfumé cuit
- 50 g d'arachides non salées
- 6 c. à s. de sauce soja
- 1 c. à s. de miel liquide
- Sel et poivre du moulin

Coupez la viande et les fruits en morceaux.

Montez 3 ou 4 petites brochettes par personne en alternant viande et fruits.

Faites mariner 1 heure dans la sauce soja et le miel liquide.

Colorez les arachides quelques minutes dans une poêle à sec puis concassez-les et réservez-les au chaud.

Saisissez les brochettes quelques minutes sur un barbecue. Salez et poivrez.

### Dressage :

Servez les brochettes nappées du reste de marinade sur un lit de riz chaud parsemé d'arachides grillées.