

# Brochettes de jambon au Comté façon Yakitori

## INGRÉDIENTS

### Brochettes de jambon façon yakitori au soja farcies de Comté :

- 8 tranches de jambon Madrange
- 1 petit bloc de Comté
- 60 ml de sauce soja salée
- 35 g de miel
- 1 g de gingembre frais
- 10 feuilles d'estragon
- 1/8 de citron vert
- 10 g de graines de lin
- 1 cl d'huile de sésame

### Nouilles sautées coriandre-sésame :

- 240 g de noodles aux œufs
- 7 g de coriandre
- 10 g de graines de sésame



Difficulté	Temps de préparation	Temps de cuisson	Nombre de personnes
★ ★	15 min	10 min	X 4

## PRÉPARATION

### Étape 1

**Marinade** : Éplucher et laver le gingembre. Hacher finement ainsi que l'estragon, zester la peau du citron vert. Mélanger avec la sauce soja, le miel et l'huile de sésame. Laisser mariner les tranches de jambon pendant 1 heure dans la marinade.

### Étape 2

**Brochette** : Tailler 8 bâtons de Comté, enfiler sur des pics à brochette. Enrouler une tranche de jambon mariné autour de chacun. Saupoudrer de graines de lin, enfourner à 210 °C pendant 5 minutes. Arroser de marinade en sortie de cuisson.

### Étape 3

**Nouilles sautées coriandre sésame** : Hacher la coriandre finement, torréfier le sésame 2 minutes dans une poêle sans matière grasse à feu vif. Plonger les noodles 3 minutes dans une eau à ébullition. Egoutter puis assaisonner directement de marinade, additionner la coriandre et le sésame.

### Étape 4

Servir bien chaud avec les brochettes de jambon au Comté fondant.

