

# RECETTE

# STEACK DE CHOUX FLEURS

## INGRÉDIENTS

- 1 chouxfleurs
- 30gr de beurre fondu
- Sauce yakitori
- 1 gousse d'ail
- 1cas de graines de sésame
- 1 cas de paprika
- 1 cas de piment
- 2 cas de tahini
- 1 cas de sauce soja
- 3 cas de fromage blanc



## PRÉPARATION

### PRÉPARER LA VINAIGRETTE :

1. Coupez en grosse tranches le chouxfleurs
2. Déposez par dessus le mélange beurre fondu et sauce yakitori
3. Enfournez 25min 180 degrés
4. Dans un saladier mélangez le fromage blanc la crème de sésame et la sauce soja
5. Faites ensuite chauffer de l'huile neutre puis versez la bien chaude sur un mélange graines de sésame paprika piment et ail
6. Mélangez bien
7. Quand le chouxfleurs sort du four, faites le revenir dans du beurre pour dorer la surface
8. Déposez dans une assiette la crème, puis le chouxfleurs et enfin l'huile pimenté
9. Optionnel : un peu d'oignons cibettes par dessus