



**Brochettes de lapin sauce teriyaki**  
*Une recette de Julien Gaulet @frenchnakedchef*

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson : 10 minutes

Recette pour 4 personnes

**Ingrédients**

- 1 râble de lapin
- 20 cl d'eau + 3 cl
- 50 g de cassonade
- 6 cl de sauce soja
- 1 c. à soupe de miel
- 1 gousse d'ail
- 1 petit morceau de gingembre
- 2 c. à soupe de maïzena
- 1 c. à soupe d'huile
- 30 g de sésame

1. Eplucher le gingembre et la gousse d'ail, puis, dans une casserole, porter 20 cl d'eau à ébullition avant d'ajouter la cassonade, la sauce soja, le miel, l'ail en purée et le gingembre écrasé afin d'obtenir un sirop.
2. Découper le lapin en morceaux d'un centimètre d'épaisseur et les piquer sur des brochettes.
3. Dans un poêle, dorer pendant 2 minutes les brochettes avec un peu d'huile en les retournant.

4. Dissoudre 2 c. à s. de maïzena dans 3 cl d'eau puis verser le tout dans la casserole et laisser épaissir la sauce à feu moyen en mélangeant.
5. Tremper les brochettes dans la sauce teriyaki et enfourner à 180° pendant 5 minutes. Saupoudrer le sésame sur les brochettes et servir.