

# Barbecue à la coréenne

**Temps de préparation : 45 minutes**

**Temps de cuisson : 10 minutes**

## Ingrédients (6 Personnes) :

- 500 g de viande coupée en fines tranches (bœuf, porc...)
- 2 cuillères à soupe d'huile de sésame

Marinade :

- 5 cuillères à soupe de sauce de soja
- 2 cuillères à soupe de saké
- 2 cuillères à soupe de sucre de poivre
- 4 cuillères à soupe de poireaux émincés
- 1 cuillère à soupe d'ail haché
- 2 cuillères à soupe de sésame pilé
- 1 morceau de gingembre frais (de la taille d'1 gousse d'ail, découpé en rondelles)

Sauce :

- 20 cl de sauce soja
- 50 g de sucre
- 1/2 citron en rondelles
- 1 moitié de pomme
- 50 cl de saké

## Préparation de la recette :

Mélanger les ingrédients de la marinade, y mettre la viande à macérer, puis rajouter l'huile de sésame sans remuer. Laisser environ 1 à 2 h avant le repas.

Pour faire la sauce, faire chauffer tous les ingrédients de cette sauce sauf saké, rondelles de citron et pomme, que l'on rajoutera en dehors du feu, le temps que la sauce refroidisse (environ 1 h).

Présenter la viande avec sa marinade et la faire griller au barbecue..

