

## Bouchées de dinde au sésame



4 personnes



Traditionnel



Plat annuel



Économique



15 minutes



5 minutes



Facile

### INGREDIENTS

400 gr de blancs de dinde  
40 gr de sucre  
3 c à s de sauce soja  
2 c à s de graines de sésame  
1 c à s d'huile d'olive

### MATERIEL NECESSAIRE

1 wok

Des verrines

### PREPARATION ET REALISATION

1- Mettre le sucre dans une casserole avec un peu d'eau et le cuire au caramel. Ajouter 2 c à s de sauce soja.  
2- Découper les blancs de dindes en cubes de 3 cm et les faire colorer avec l'huile dans le wok poivrer et ajouter 1 c à s de sauce soja.  
3- Mélanger les cubes à la sauce au caramel et ajouter les sésames.

### CONSEILS ET ASTUCES

Servir dans des verrines avec des pics en bois.

Alice Délice

