

Sauce teriyaki authentique (🍱🍱🍱🍱)



🍴 4 portions · ⌚ prep. 2m · 🕒 cuisson 15m

🌾 gluten 🍷 soja 🌿 sulfites

La vraie sauce teriyaki japonaise traditionnelle en 4 ingrédients : sake, mirin, sauce soja et sucre, dans un ratio 2:2:2:1. Aucun ail ni gingembre (ajouts occidentaux), aucune fécule : l'épaississement vient uniquement de la réduction. Plus fluide qu'une teriyaki industrielle.

Asie / Japon

INGRÉDIENTS

☐ sake	120 ml	☐ sauce soja	120 ml
☐ mirin	120 ml	☐ sucre	60 ml

PRÉPARATION

1. Combiner dans une *casserole* le *sake*, le *mirin*, la *sauce soja* et le *sucre*.
2. Porter à ébullition à feu moyen en fouettant continuellement jusqu'à ce que le sucre soit complètement dissous.
3. Baisser à feu moyen-doux et laisser mijoter *10-15 minutes* jusqu'à épaississement. De petites bulles remontant à la surface indiquent que la sauce est prête.
4. Verser dans un *bocal stérilisé* et laisser refroidir à découvert. La sauce continue de s'épaissir en refroidissant.
5. Une fois froide, fermer et conserver au réfrigérateur jusqu'à 2-3 semaines.

La vraie teriyaki japonaise est ***plus fluide*** qu'une teriyaki industrielle ou américanisée. Ne jamais utiliser de fécule de maïs pour épaissir : la réduction suffit.

Ratio canonique 2:2:2:1 (sake : mirin : soja : sucre) — facile à mémoriser et à adapter en quantité.

Pour une version sans gluten, utiliser une sauce soja sans gluten (la sauce soja classique contient du blé).

Utilisation : laquage de saumon, poulet, tofu, légumes ; à arroser sur des bols de riz.