

Sauce teriyaki maison



🍴 4 portions · ⌚ prep. 5m · 🕒 cuisson 10m

🚫 soja 🚫 sulfites

Sauce japonaise classique sucrée-salée à base de sauce soja, mirin, sucre roux et miel, parfumée à l'ail et au gingembre frais. Idéale pour laquer poulet, bœuf ou poisson grillé.

Asie / Japon

INGRÉDIENTS

☐ sauce soja	100 ml	☐ gousse d ail	1
☐ vinaigre de cidre ou mirin	50 ml	☐ petit morceau de gingembre frais	1
☐ sucre roux	2 càs	☐ ?fécule de maïs	1 càc
☐ miel	1 càs	☐ ?eau froide	2 càs

PRÉPARATION

1. Dans une *casserole*, chauffer à feu moyen la *sauce soja*, le *vinaigre de cidre ou mirin*, le *sucré roux* et le *miel*.
2. Hacher finement la *gousse d ail* et râper le *petit morceau de gingembre frais*, puis les ajouter au mélange.
3. Laisser mijoter 5 *minutes* en remuant régulièrement, jusqu'à dissolution complète du sucre.
4. Pour épaissir, dissoudre la *?fécule de maïs* dans un peu d' *?eau froide* et verser dans la casserole en remuant jusqu'à obtenir la consistance souhaitée.

Conseil : faire mariner les morceaux de poulet ou les lamelles de bœuf dans la sauce avant cuisson pour enrichir naturellement le goût et le corps de la sauce.

Pour une version vegan stricte, remplacer le miel par du sirop d'érable ou d'agave.