

Nabe-shouyu — aromatisation par soy sauce brûlée au bord de poêle



🍲 4 portions · ⌚ prep. 0m · 🍳 cuisson 1m

🍷 soja

Technique japonaise consistant à verser la sauce soja non pas directement sur les aliments mais sur le bord brûlant de la poêle ou du wok à la toute fin de la cuisson. Le contact avec le métal très chaud fait caraméliser les sucres et grille les acides aminés, libérant un arôme torréfié intense et une saveur umami profonde. S'applique à presque tous les sautés japonais (yakimono, itamemono) ainsi qu'au wok chinois (hóngshāo). Nom littéral : « sauce soja par le bord de la marmite » (🍲🔥🍷🍷🍷🍷).

Asie / Japon

INGRÉDIENTS

□ sauce soja, 5 à 10 ml selon la **10 ml**
quantité d'aliments, en flacon versable fin
ou en petite tasse

PRÉPARATION

— Préparation —

1. Avoir à portée de main *sauce soja*.
2. Les aliments doivent être ****déjà cuits et dorés**** dans la poêle (sautés, grillés, saisis), feu encore vif ou juste coupé.

*La poêle doit être ****très chaude**** et ****asséchée**** (pas de liquide résiduel). Si de l'eau ou du bouillon traîne encore au fond, le nabe-shouyu ne fonctionnera pas — laisser réduire d'abord.*

— Geste —

3. Pousser les aliments vers un côté de la poêle pour libérer une bande de métal nu le long du bord opposé.
4. Incliner légèrement la poêle de ce côté-là (ou utiliser le bord naturellement vertical d'un wok rond).
5. Verser la sauce soja ****en filet fin**** le long du bord brûlant. Elle doit ****grésiller instantanément**** et dégager une épaisse vapeur sombre et parfumée.

Si la sauce coule sans grésiller ou grésille mollement, la poêle n'est pas assez chaude : relancer sur feu vif ~{30%} et recommencer, ou renoncer et verser la soy sauce classiquement hors feu.

— Mélange final —

6. Laisser la sauce brûler et épaissir 5-10 s, jusqu'à ce que la vapeur se calme et qu'une pellicule caramélisée se forme sur le métal.

7. Mélanger immédiatement pour enrober tous les aliments avec la sauce transformée, en décollant la pellicule caramélisée du fond avec la spatule.
 8. Couper le feu si ce n'est pas déjà fait.
 9. Servir dans la seconde qui suit : l'arôme torréfié s'estompe vite au repos.
-

technique