



SAUCES / CONDIMENTS

# Sauce teriyaki signature — Mory Sacko

rendement non précisé

≈ 25 min (estimé)

sauce / condiment japonais

## Ingrédients

- 70 cl de mirin
- 30 cl de vinaigre de riz
- 1 gros morceau (« bras ») de gingembre frais
- 1 gousse d'ail écrasée
- 12 cl de sauce soja salée classique
- 7 cl de sauce soja vieillie
- 3 cl de fécule de pomme de terre

# Préparation

1. Mélanger le mirin et le vinaigre de riz dans une casserole.
2. Couper le gingembre non épluché en rondelles. Écraser la gousse d'ail, puis ajouter les deux aromates dans la casserole.
3. Chauffer doucement et faire réduire le mélange de moitié. Une ébullition trop vive accélère la réduction, mais une cuisson plus douce est préférable. Éviter de respirer directement les vapeurs de vinaigre.
4. Quand la préparation devient légèrement sirupeuse, ajouter les deux sauces soja.
5. Poursuivre la cuisson environ 15 minutes. À ce stade, la sauce peut être utilisée pour laquer un poulet teriyaki.
6. Pour une sauce plus épaisse destinée à napper du riz, incorporer progressivement la fécule de pomme de terre. Ne pas tout verser d'un coup.
7. Porter à ébullition en fouettant : la fécule épaissit lorsque la sauce bout.
8. Arrêter la cuisson dès que la texture devient brillante et nappante. La sauce épaissira encore en refroidissant.

## Notes cuisine

- Le chauffage réduit fortement l'alcool du mirin, sans garantir une élimination absolue.
- La légende indique 3 cl de fécule : l'ajouter progressivement et s'arrêter dès que la consistance souhaitée est atteinte.
- La vidéo montre un petit ajout final d'huile, mais sa nature et sa quantité ne sont pas précisées dans la légende ; il n'est donc pas inclus dans la recette principale.
- Aucune filtration n'est clairement montrée. Filtrer reste facultatif si l'on souhaite une texture parfaitement lisse.
- Allergènes : soja. Vérifier aussi la composition du mirin.
- [Transcription de la vidéo](sauce-teriyaki-mory-sacko-transcription.txt)

## Pourquoi on aime

Une recette sauce / condiment japonais à garder sous la main pour varier les repas.

**Protéiné**

**Asiatique**

**Confiance : Moyenne**

Données à compléter : Aucune donnée essentielle manquante. Estimations signalées : temps.