

La petite Balade au JAPON

Ambassade du Japon au Sénégal



Novembre 2019, N°7

CUISINE

Le YAKITORI, une recette...qui met tout le monde d'accord

Mentionné dans les écrits depuis la période Edo en 1674, le Ryouri-shuu, y décrit une méthode de cuisson de la viande grillée, nommée *irotsuke*, grâce à laquelle on peut préparer, entre autres, des *yakitori*. Toutefois, le plat n'a commencé à être commun qu'à l'époque Meiji, au XIXe siècle.

Savez vous ce que signifie « yakitori »? En Japonais cela signifie « oiseau grillé » car au Japon à l'époque seul les oiseaux et la volaille pouvaient être embrochés! Il s'agit alors d'un terme qui désigne des brochettes de petites tailles principalement au

Emblème de la cuisine Japonaise en Occident, les yakitoris sont très présents à la cartes des restaurants Japonais en France et de plus en plus de restaurants étoilés s'y mettent eux aussi.

De même qu'au Sénégal, le yakitori fait partie des plats japonais connus, les plus prisés, certains grands restaurants de la place comme la *fourchette* et le *Little buddha* du Radisson blu le proposent dans leurs cartes.



Des yakitoris pour épater la famille et les amis

La recette...

Pour les yakitori

Hauts de cuisses de poulets- 500g

Œuf—un jaune

Gingembre rapé— 1 càc

Maïzena - 2 càs

Sauce yakitori - 2 càs

Ail - 1 gousse

Pour la sauce yakitori

Mirin - 120g

Maïzena - 10 g

Sauce soja— 120g

Cassonade- 50g

Saké - 2 càs

Préparation de la sauce

Dans une casserole , mélanger la sauce mirin, cassonade, sauce soja et saké

Dans un bol mélanger la sauce avec la maïzena jusqu'à ce qu'elle s'incorpore entièrement.

Porter le mélange à ébullition et le laisser pendant 5 bonnes minutes pour qu'il réduise suffisamment.

Vous devez obtenir une sauce plutôt épaisse.

Les brochettes

Découpez le poulet en bouchées d'environ 3 cm.

Placez les bouchées sur les brochettes.

Mettez les brochettes dans un récipient creux, verser un peu de sauce et laissez mariner pendant 15à30 mn.

La cuisson au choix

Au gril, à la poêle ou au four .

BON APPETIT!!!



A bientôt pour de nouvelles découvertes!!!

Retrouvez-nous sur le site
web: www.sn.emb-japan.go.jp
Twitter: @JapanEmbSenegal
Facebook: @ambjaponarai