



À CÔTÉ



SAUCE TERIYAKI MAISON

PORTIONS

donne 1 ½ tasse de sauce

CUISSON

8 minutes

INGRÉDIENTS

*Note : les ingrédients marqués d'une * se retrouvent aux Halles Fleur de Lys.*

1 ¼ tasse d'eau

4 c. à table de cassonade

¼ tasse de sauce soya*

1 c. à table de sirop d'érable

1 c. à thé de gingembre frais
(ou **¼ c. à thé** de gingembre moulu)*

1 gousse d'ail hachée

2 c. à table de fécule de maïs*

Voici une façon simple de préparer des mets asiatiques à la maison en reproduisant fidèlement le goût de la sauce teriyaki que l'on nous propose dans les restaurants. Parfait comme marinade pour vos grillades (bœuf, poulet ou saumon) ou comme sauce d'accompagnement !

INSTRUCTIONS

- 1** Combiner la cassonade, le sirop d'érable, la sauce soya, l'eau, le gingembre et l'ail dans un petit chaudron.
 - 2** Chauffer à feu moyen.
 - 3** Dans un petit ramequin, mélanger la fécule de maïs avec ¼ de tasse d'eau.
 - 4** Verser la fécule délayée dans le chaudron et fouetter vigoureusement.
 - 5** Chauffer la sauce en augmentant légèrement la température jusqu'à ce que le mélange épaississe. S'il devient trop épais, réincorporer tout simplement un peu d'eau.
- * Doublez ou triplez la recette et conservez la sauce en carafe au frigo jusqu'à deux semaines.