

VIKING

COOKING DEMO

YAKITORI:



Ingrédients :

- 1 kg de filet de dinde
- 1 gousse d'ail hachée
Finement

Sauce :

- 1 dl de sauce Soya DARK
- ¼ dl de fond de volaille
- ½ dl de saké ou Sherry
- 25 gr de sucre
- 2 cuillères de Mirin

En japonais, **yakitori** signifie '*oiseau grillé*'. Ce sont en fait des brochettes de poulet cuites sur un grill, mais on peut également utiliser du poisson, du bœuf, du porc, ...

Préparation :

- Mettez ensemble tous les ingrédients pour la sauce dans une casserole et portez à ébullition. Laissez 5 minutes et faites ensuite refroidir à température ambiante. Versez la sauce dans un récipient assez haut pour qu'on puisse plonger les brochettes dedans. La sauce peut être conservée dans le frigo pour une autre utilisation
- Coupez la viande en dés de 2.5 cm.
- Piquez la viande sur les bâtons
- Grillez les brochettes en les tournant fréquemment.
- Plongez les brochettes dans la sauce 2 fois durant la période de cuisson

Conseil:

Ne laissez pas devenir le poulet trop cuit sinon il devient sec.

Servir:

Servez le Yakitori le plus chaud possible et ajoutez un peu de sauce