

Lapin

Terriyaki

par Matthieu Payet Godel

Faire revenir le gingembre
et l'ail râpé.

Ajouter le soja, le saké, le mirin,
puis l'eau et la maïzena.

Faire saisir dans une sauteuse
les cuisses de lapin.

Rajouter la sauce
et cuire encore 10 minutes.

Au moment de servir,
ajouter du sésame
et des herbes fraîches.

Lapin

Terriyaki

par Matthieu Payet Godet

INGRÉDIENTS

4 cuisses de lapin
5 g de gingembre
1 gousse d'ail
40 g de sauce soja sucré
40 g de sake
40g de mirin
40 g d'eau
10 g de maizena
sésame

USTENSILES

1 sauteuse