

# 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