Intitulé du plat	Type de plat
Suprême ou brochette de volaille teriyaki	

Fiche technique de fabrication-bon économat.

N° de référence		Nombre de couverts
		4

Denrées	Unité	Qté
suprêmes	pc	4
Sauce soja	C à s	6
Huile de sésame	C à s	6
Saké ou mirin	C à s	2
Vinaigre de riz	C à s	1
Gingembre râpé	C à c	2
sucre	C à c	2
ciboulette	bt	1
Aïl (gousse hachée)	pc	1

N°	Phases techniques	Temps
1.1	• Mélanger le gingembre avec la sauce de soja, le vinaigre japonais, le saké, l'aïl et le sucre dans un bassin. • Ajouter les suprêmes, filmer. • Mariner au frais pendant 30 minutes. • Égoutter en réservant la marinade. • Chauffer un peu d'huile dans un wok ou une sauteuse et faites dorer les suprêmes. • Réserver en bassin badigeonné légèrement avec la marinade. • Mijoter et réduire jusqu'à ce que la sauce devienne sirupeuse. • Réchauffer les suprêmes dans la sauce. • Servir les suprêmes escalopés napper de sauce et garnir de ciboulette émincée. **Variante en brochettes :** Faire des brochettes sur de grands pics en bois, ou bambou badigeonnés de marinade. dorer à la poêle, au four, à la plancha ou encore au barbecue.	
1.2		
1.3		
1.4		
1.5		
1.6		
1.7		
1.8		
1.9		
1.10		

Schéma ou dessin ou photo