



Sauces sucrées, sirops et coulis

Marinade de mirin, saké et pâte miso



1h15 **5 min** **10 min** **1h** **527**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour **4** personnes

Ingrédients pour la marinade

25 cl **Saké**
25 cl **Mirin**
250 g **Miso**
170 g **Sucre semoule**

Étape 1

Préparation de la marinade de mirin

- 1 Verser le mirin dans une casserole. Ajouter le saké et le sucre semoule.
- 2 Faire chauffer la casserole puis mélanger à l'aide d'un fouet.
- 3 Quand la préparation arrive à ébullition, ajouter la pâte miso. Mélanger avec le fouet pour bien la dissoudre.
- 4 Porter de nouveau à ébullition sans cesser de mélanger.
- 5 Quand les éléments sont bien mélangés, attendre la dernière ébullition puis éteindre la plaque. Mélanger à nouveau.
- 6 Débarrasser la marinade dans un plat. Réserver au réfrigérateur pendant au moins 1 heure pour la laisser refroidir complètement.