

Laquage au Miso pour volaille, homard ou poisson

du Chef Aurélien Poirot

Ingrédients :

- 60gr de Genmaï miso, ou miso de riz brun. (Il en existe d'excellents fabriqués en France en Camargue)
- 30gr de sucre roux
- 40gr de sauce soja sucrée
- 40gr sauce soja salée
- 20gr de vinaigre de riz ou de vinaigre de cidre
- 1 gousse d'ail hachée finement
- Sel et poivre noir



Ma façon de cuisiner au barbecue est fortement liée à mes années passées en Asie. Que ce soit la Thaïlande avec les petites brochettes de poulet fumantes au coin d'une rue de Bangkok, les Yakiniiku de Wagyu dans les rues étroites du quartier de Nakano à Tokyo ou un agneau façon « Xinjiang » à Pékin, l'Asie a une variété infinie de préparations au BBQ, toutes aux saveurs incomparables. Sans connaître tous les secrets des cuisiniers de ces pays, je m'amuse à deviner, décrypter et adapter des marinades, des sauces ou des laquages appelés aussi « glaze ».

Les « glaze » sont des sauces / condiments, riches, nappantes, puissantes qui viennent recouvrir un produit en cours de cuisson pour le nourrir mais aussi lui apporter une caramélisation et un tout nouvel assaisonnement, le plus connue de toutes étant la sauce BBQ, excellente avec les viandes rouges et le porc, moins adaptée aux poissons, crustacés et volailles. Voici une marinade parfaite pour ces derniers.

Laquage au Miso pour volaille, homard ou poisson

du Chef Aurélien Poirot

Instructions :

Mélanger les liquides, le sucre, l'ail et faire bouillir 1 minutes, ajouter le miso et quelques tours de moulin à poivre noir, faire bouillir en fouettant pendant encore 1 minute, rectifier l'assaisonnement en sel et débarrasser dans des pots en verre propres et hermétiques et conserver au frais pendant une quinzaine de jours. Utiliser ce laquage en nappant au pinceau des filets ou cuisses de volaille en cours de cuisson dans le BeeGrill ou dès le départ de la cuisson, sur la chair nacrée d'un homard juste coupé en deux ou encore d'un beau pavé d'espadon ou de mahi mahi.