



YAKITORI DE PERDRIX AUX TROIS SIROP

The Upland Cook : Série Ailes et Terroir

THE UPLAND COOK



Facile



3-4 heures



Lunch/Souper



3-4 Portions

🔪 Yakitori de Perdrix 🍷 laqué aux Trois Sirops : Érable, Bouleau & Sapin 🍷🔪

Inspiré du **yakitori**, un incontournable de la cuisine de rue japonaise où la viande est grillée sur des brochettes et laquée avec une sauce sucrée-salée, cette version boréale met en valeur **la perdrix** 🍷 et les saveurs de notre forêt.

INGREDIENTS

- 2-3 poitrines de Perdrix

Marinade

- 1 cuillère à soupe de vinaigre d'épinette
- 1 cuillère à soupe de gin boréal
- 1 cuillère à soupe de sauce soya
- 1 cuillère à soupe d'huile neutre
- 1 cuillère à thé de sirop de bouleau

Laque au 3 sirops

- 2 cuillères à soupe de sirop d'érable
- 1 cuillères à soupe de sirop de sapin
- 1 cuillères à soupe de sirop de bouleau

Étapes

- Trancher la perdrix en lanières en coupant dans le sens contraire des fibres pour une texture plus tendre.
- Mettre de côté et réserver.
- Préparer la marinade en mélangeant tous les ingrédients dans un bol.
- Incorporer les lanières de perdrix, bien enrober la viande.
- Laisser mariner au réfrigérateur pendant 4 à 6 heures pour maximiser les saveurs.

Préparation de la laque

- Mélanger les trois sirops dans une casserole, porter doucement à ébullition pendant une minute, puis laisser refroidir.

Griller sur charbon de bois jusqu'à cuisson parfaite. Une fois terminé, badigeonner généreusement de laque, puis saupoudrer de poudre de noix ou de graines de sésame.

