# SAUCE AU SIROP D’ERABLE

**Pour 4 personnes préparation 15mn Cuisson 1H Repos 1H**

|  |  |
| --- | --- |
| 15cl de sirop d’érable | 1 c. à café de purée de piment |
| 2 citrons verts | 1 c. à soupe de cumin en poudre |
| 10 cl d’huile d’olive | 2 gousses d’ail |
| 2 c. à soupe de concentré de tomates | Sel, poivre |

1. Mélangez l’huile, le sirop d’érable, le concentré de tomates, la purée de piment et le cumin.

3. Prélevez les zestes des citrons verts avant de les presser. Hachez les gousses d’ail. Ajoutez le tout à la marinade puis versez-la sur la viande, salez et poivrez, laissez.

4. Préchauffez le four à 220°C. Enfournez le plat et laissez cuire 1H en retournant 1 fois.

**MARINADE A LA JAPONAISE**

**Pour 6 personnes préparation 15mn marinade 1H cuisson 10mn**

|  |  |
| --- | --- |
| 800g de viande (dinde émincée) | 25cl de sauce soja |
| 15cl de saké | 70g de sucre en poudre |
| 5 c. à soupe de vinaigre de cidre |  |

1. Versez le saké, le vinaigre, la sauce soja et le sure dans une casserole.

3. Mélangez et portez à ébullition. Laissez refroidir totalement.

4. Mettre dans un plat la dinde coupée en dés et versez la sauce.

5. Placez au frais pendant 1H.

6. Cuire soit mettre la viande en brochettes ou cuire dans une sauteuse.