

Yakitori à ma façon (Brochettes de poulet japonaises au barbecue)

Ce weekend on profite du soleil et du barbecue avec cette succulente recette venue tout droit du pays du soleil levant!

Au Japon les “yakitori” sont traditionnellement des brochettes à base de volaille comme le canard ou le poulet. Cependant ce dernier a la part belle car il en existe énormément de variétés en fonction du morceau de poulet utilisé, comme les blancs, les cuisses, la peau, le cœur, le croupion, les intestins, le foie, les ailes, les gésiers...Chacune porte un nom différent. Elles sont tellement populaires que beaucoup de régions ou villes japonaises en ont fait des variantes locales.

Celles que je vous propose aujourd’hui sont réalisées à base de boulettes de blancs de poulet et se nomme “tsukune” en japonais. Ces petites brochettes sont absolument délicieuses. Vous pouvez les proposer en apéritif, en entrée ou en plat principal. En été passez-les au barbecue pour les réchauffer et les parfumer: elles n’en seront que meilleures!

Oishii desu! (“C’est délicieux” en japonais...)

Si vous aimez la cuisine au barbecue voici d’autres recettes:

- [Moules au barbecue sauce crémeuse à l’ail et au thym](#)
- [Spare ribs basse température, rôties au barbecue, sauce à l’orange](#)



Yakitori à ma façon (Brochettes de poulet japonaises au barbecue)

Ingrédients (pour 6 brochettes)

Pour les boulettes

- deux gros blancs de poulet
- un morceau de gingembre râpé (2 cm sur 1 cm)
- un œuf
- 1/2 cuillère à soupe de farine
- 1/2 cuillère à café de sucre
- 1 cuillère à café de soja salé

Pour le bouillon

- un litre et demi d'eau
- un sachet de bouillon dashi. C'est une sorte de bouillon de poisson japonais réalisé à base d'algues kombu et de bonito séchée. Vous pouvez en commander sur le site

d'ingrédients japonais Kioko en cliquant [ici](#).

- trois cuillerées à soupe de saké (alcool de riz japonais)

Pour la sauce

- 1 dl de saké (alcool de riz japonais)
- 1/2 dl de soja salé
- 1/2 dl de mirin (le mirin est une sorte de saké très doux ,un peu sirupeux et sucré utilisé essentiellement comme assaisonnement). Vous en trouverez dans les épiceries asiatiques ou vous pouvez en commander sur le même site que le dashi.
- 70 g de sucre
- une demi marmite de bouillon Knorr (poule)
- 1/2 cuillerée à soupe de vinaigre de riz

Matériel

- un mixeur
- des brochettes en bambou

Préparation

Commencez par préparer la sauce.

- Versez tous les ingrédients de la sauce dans un casserole (**sauf le vinaigre de riz**) et faites réduire la sauce à petit feu jusqu'à ce qu'elle soit légèrement sirupeuse. Retirez alors la sauce du feu et ajoutez alors le vinaigre de riz. Réservez. Cette sauce peut se conserver 3 semaines au frigo.



Faites réduire la sauce à petit feu jusqu'à ce qu'elle soit légèrement sirupeuse

- Mettez dans le bol du mixeur tous les ingrédients des boulettes. Mixez finement le tout.



Mettez dans le bol du mixeur tous les ingrédients des boulettes



Mixez finement le tout

- Modelez des petites boulettes à partir du haché de poulet (environ 1,5 à 2 cm de diamètre). Pour faciliter leur réalisation passez-vous les mains dans la farine (le mélange est un peu collant). Façonnez les boulettes dans le creux de vos mains. Puis déposez-les au fur et à mesure dans un plat contenant de la farine pour qu'elles ne collent pas dans le fond du plat.



Modelez des petites boulettes à partir du haché de poulet

Préparez le bouillon de cuisson.

- Délayez le sachet de dashi dans un litre et demi d'eau. Ajoutez le saké et portez à ébullition.



Délayez le sachet de dashi dans un litre et demi d'eau. Ajoutez le saké et portez à ébullition

- Plongez les boulettes dans le bouillon. Laissez-les cuire quelques minutes et égouttez-les.



Laissez cuire les boulettes de poulet quelques minutes et égouttez-les

- Laissez-les légèrement refroidir et enfilez les boulettes sur des piques en bambou.



Enfilez les boulettes de poulet sur des piques en bambou

- Laquez généreusement les boulettes de sauce à l'aide d'un pinceau. Ces boulettes peuvent être préparées à l'avance et réchauffées au dernier moment.



Laquez généreusement les boulettes de sauce à l'aide d'un pinceau



Laquez généreusement les boulettes de sauce à l'aide d'un pinceau

- Mettez les brochettes à dorer sur le barbecue (ou un petit grill) pendant quelque minutes. Rajoutez un peu de sauce pendant la cuisson pour les caraméliser.



Mettez les brochettes à

dorer sur un petit grill ou
sur le barbecue pendant
quelque minutes

Je sers ces petites brochettes avec des shitakés (champignons japonais) juste poêlés avec une échalote hachée finement et un peu de soja sucré, le tout agrémenté de quelques feuilles de coriandre. C'est toujours un franc succès.



Yakitori à ma façon (Brochettes de poulet japonaises au barbecue)



Yakitori à ma façon (Brochettes de poulet japonaises au barbecue)