



# POULET TERIYAKI

## Ingredients

- 2 escalopes de poulet
- 130 g de riz
- coriandres
- graines de sésame
- 5 cas de sauce soja salé
- 5 cas de mirin
- 3 cas de miel
- 2 cas de maizena
- 1 gousse d'ail
- 8 gr de gingembre

## Etapes

- Dans un bol, mélanger les sauces marin, soja salé et le miel
- Puis, y rajouter le gingembre et la maizena
- Mélanger soigneusement
- Disposer la préparation sur le poulet pré-découpé
- Préparer le riz
- Dans une poêle, faire cuire le poulet et l'ail coupé en morceaux
- Dans une assiette, disposer la préparation sur le riz
- Y ajouter la coriandre et des graines de sésame
- Bonne dégustation