

MIRIN

みりん

Le *mirin* est un condiment traditionnel japonais qui se présente sous la forme d'un liquide doux et sucré. C'est un alcool titré à environ 14°, avec une teneur en sucre de 40-45% ; il était consommé jadis en tant qu'alcool doux de table.

Cuisiné, le *mirin* apporte consistance, et de subtiles notes sucrées auxquelles s'ajoute un délicieux *umami* dû aux acides aminés produits pendant l'affinage. Dans la cuisine japonaise, le *mirin* est utilisé comme condiment pour griller ou mijoter le poisson et la viande, ou comme sauce, mélangé à de la sauce soja. Il peut être incorporé dans une vinaigrette.

Bienfaits du mirin

1. Composé de différents types de saccharidés, le mirin donne une saveur sucrée subtile et complexe. (Contrairement au sucre cristal composé d'un seul type de saccharidé, d'où son goût simple)
2. Il donne aux plats cuisinés une couleur dorée avec un effet laqué sur la surface.
3. Il empêche les aliments comme les légumes de se défaire à la cuisson, annihile les odeurs de poisson ou de viande et facilite la pénétration du goût

Mode de fabrication

Le *mirin* est fabriqué à base de riz gluant cuit à la vapeur, de riz *kôji* et de *shochu* (ou alcool) par procédé de saccharification, de fermentation et d'affinage. Pour le *mirin* ordinaire, la durée de fabrication est de 40 à 60 jours mais l'affinage de certains *mirin* de qualité peut s'étendre sur 2 ans selon la méthode traditionnelle.



JETRO
Paris

Variétés de mirin

1. *Mirin*

Contenant de l'alcool, il peut annihiler les odeurs tenaces de poisson et de viande, empêche les aliments de se défaire durant la cuisson et facilite leur imprégnation d'*umami*. En cas d'utilisation du *mirin* dans la marinade ou la vinaigrette, il faut le désalcooliser sur le feu jusqu'au frémissement.

Le *mirin* issu de la méthode traditionnelle a une saveur sucrée naturelle et il est bon à boire.



2. *Mirin-fû chomiryo* (condiment style *mirin*)

Contrairement à la méthode traditionnelle, ce condiment est fabriqué avec un mélange de sirop de sucre, riz, riz *kôji* et condiment d'*umami* sans affinage pour s'apparenter au goût du *mirin*. Sans alcool, il n'a pas les mêmes propriétés pour la cuisson (empêcher les aliments de se défaire, imprégnation du goût) mais peut être utilisé pour faire une vinaigrette.

3. *Mirin* type *hakkô chomiryo* (condiment fermenté type *mirin*)

Il contient de l'alcool mais aussi du sel et ne peut être bu. Il garde des vertus pour la cuisson comme le *mirin*, mais nécessite une attention pour l'assaisonnement à cause de sa teneur en sel.

Si le nom du produit n'est pas indiqué sur l'étiquette, reportez vous à la liste des ingrédients. Si elle contient du sucre comme le sirop de sucre, c'est un « condiment style *mirin* »; s'il y a du sel, c'est un « condiment fermenté type *mirin* ». Enfin si le produit ne contient ni sirop ni sel, c'est du « *mirin* ».

Mode de conservation

Le *mirin* et le *mirin* type *hakkô chomiryo* (condiment fermenté type *mirin*) :
A conserver à l'abri de la lumière et dans un endroit frais pour éviter la dégradation de sa saveur.

Le *mirin-fû chomiryo* (condiment style *mirin*) :
Une fois ouvert, il est facilement oxydable et périssable. A conserver dans un endroit frais et sombre et à consommer rapidement.