

Porc rouge char siu

Cette recette provient du site <http://www.lacuisinedebernard.com/2010/03/le-porc-rouge-char-siu.html>. Nous l'adaptons pour éviter d'ajouter le glutamate et le colorant alimentaire à titre préventif



Ingrédients

- 400g de porc dans le cou (c'est le nom donné en Suisse pour l'échine de porc sans os)
- 3 gousses d'ail
- 1 cuillerée à soupe d'huile

Sauce Char Siu

- 40g de sirop d'érable
- 40g de miel
- 40g de sauce "Pekin Duck Sauce" ou Hoisin (se prononce "oïe zine" en vente chez Tang frères)
- 30g de sauce de soja claire
- 15g de Mei Kuei Lu Chiew, l'alcool de rose (54°!)
- 1/2 cuillerée à café de "cinq épices"
 - badiane
 - girofle
 - fenouil
 - cannelle
 - poivre
- 1/2 cuillerée à café d'huile de sésame grillé
- 2 bonnes pincées de bicarbonate de soude

Progression

Mettre le miel, la sauce de soja, les "cinq épices", le bicarbonate, la sauce "Pekin Duck", l'huile de sésame, le sirop d'érable et l'alcool de rose dans un bol. Bien mélanger.

Couper le porc en cubes comme pour le ragoût. Verser la marinade Char Siu, le bicarbonate et les gousses d'ail écrasées. Laisser mariner au frais, si possible une nuit.

On fait revenir la viande dans une casserole anti-adhésive à feu moyen en retournant les morceaux pour qu'ils ne caramélisent pas trop vite. On ajoute petit-à-petit la marinade à l'aide d'une cuiller jusqu'à obtenir des morceaux bien enrobés.

S'il reste de la marinade crue, on la chauffe à feu vif et on la verse sur les morceaux de viande déjà cuits.

Mmmmh miam



[porc](#), [asiatique](#), [chinois](#)

From:

<https://yacs.breguet-lettres.ch/> - **YACS**

Permanent link:

https://yacs.breguet-lettres.ch/doku.php?id=recettes:porc_rouge_char_siu

Last update: **2014/01/04 18:54**

