

Porc rôti à la cantonaise (Char siu)

Originaire de la Chine du sud, le Char siu (ou Cha Siew ou Chashao) est devenu l'un des plats les plus populaires de toute l'Asie. Son nom signifie littéralement « rôti à la broche », en référence à la méthode de rôtissage de la viande où de longues bandes de porc marinées sont piquées sur de grandes brochettes et placées verticalement dans un four ou sur un feu ouvert.

Consommé en plat principal, le Char siu est habituellement présenté avec des féculents, soit à l'intérieur de petits pains, soit avec des nouilles ou du riz. Le Char siu est aussi utilisé comme ingrédient et rentre dans la composition de nombreux autres plats, comme le riz cantonais, par exemple.

Comme pour beaucoup de plats populaires, la marinade du Char siu présente une infinité de variantes. Voici une recette de base qui pourra être modifiée selon l'humeur du moment.

Quantité : pour 6 à 8 personnes - Durée totale : 24 heures

Ingrédients

- 1 kg de porc un peu gras

Marinade

- 1 gousse d'ail
- 2 cuillères à soupe de sauce soja
- 2 cuillères à soupe de sauce hoisin
- 1 cuillère à soupe de sauce épicée de soja fermenté
- 1 1/2 cuillères à soupe de miel
- 1 cuillère à soupe de Noilly Prat
- 1 cuillère à café d'huile de colza

Préparation

La veille

1. Éplucher et hacher l'ail.
2. Le mettre dans une casserole avec la sauce soja, la sauce épicée de soja fermenté, la sauce hoisin, le miel et le Noilly. Faire cuire doucement quelques minutes tout en mélangeant. Laisser tiédir et ajouter l'huile.
3. Pendant ce temps, Découper le porc en bandes d'environ 15 cm de longueur, 5 cm de largeur et 2 cm d'épaisseur.
4. Piquer les bandes avec une fourchette pour l'attendrir et faciliter la pénétration de la marinade.
5. Les placer dans un plat et verser par dessus la marinade en veillant à ce que la viande soit entièrement enduite.
6. Couvrir le plat avec du film alimentaire et laisser mariner au réfrigérateur pendant la nuit.

Le jour même

1. Égoutter la viande et la disposer sur une grille à four. Verser de l'eau dans une lèchefrite.
2. Faire préchauffer le four à 220°.
3. Enfournier la grille et la lèchefrite et faire rôtir pendant 10 minutes.

4. Baisser la température du four à 160°.
 5. Laisser cuire 40 minutes en retournant et en badigeonnant fréquemment la viande de tous les côtés avec la marinade.
 6. Si la viande doit être mangée froide, la laisser refroidir sur la grille.
 7. Couper en tranches d'un demi-centimètre d'épaisseur et servir avec le reste de marinade.
-

Remarques ou suggestions

- Ajouter à la marinade 1 cuillère à soupe de gingembre haché, et/ou 1/2 cuillère à café de 5-épices.
- Remplacer l'huile de colza par de l'huile de sésame.
- Remplacer le Noilly par du mirin.
- Utiliser des côtes de porc, et les faire cuire sur un barbecue de charbon de bois.
- Glacer la viande : la badigeonner avec du miel allongé d'un peu d'eau (3 parts de miel pour 1 part d'eau) durant les 10 dernières minutes de cuisson.

Publié par Lucullent le 23 octobre 2011. Dernière modification le 17 septembre 2012.