



Porc bouilli Sseu-tch'ouan

Une recette de Luculent! Testé (et mangé) pour vous...

Une recette chinoise très originale de porc poché plusieurs fois, puis assaisonné d'une sauce légèrement épicée aux saveurs anisées.

Quantité: 4 personnes - Difficulté: Facile - Cuisson: 45 min - Durée: 1 h

Ingrédients

- 500 g de porc

Sauce

- 1 cm de gingembre frais
- 1 oignon nouveau
- 2 gousses d'ail
- 2 cuillères à soupe de sauce soja
- 1 tête d'anis étoilé (badiane)
- 1 cuillère à soupe de Noilly Prat
- 1 cuillère à soupe de sucre
- 2 cuillères à café de vinaigre de vin
- sambal oelek
- Maïzena

Préparation

1. Mettre de l'eau à bouillir dans une grande casserole.
2. Ajouter le porc. Amener à ébullition et écumer. Laisser cuire à feu moyen pendant 10 minutes, puis couper et attendre dix minutes.
3. Répéter l'opération précédente deux fois.
4. Laisser refroidir ou simplement tiédir le porc dans son jus de cuisson.
5. Pendant ce temps, peler et hacher le gingembre, l'ail et l'oignon.
6. Mettre dans une casserole le gingembre, l'ail, l'oignon, le Noilly, le vinaigre, le sucre, la purée de piment et l'anis étoilé avec 2 dl du jus de cuisson de la viande.
7. Porter à ébullition et laisser frémir pendant 5 minutes.
8. Découper la viande en tranches très fines contre le grain puis la mettre dans une sauteuse.
9. Verser la sauce par dessus au travers d'un chinois.
10. Porter à ébullition, ajouter de la maïzena diluée dans un peu d'eau et remuer jusqu'à

épaississement.

11. Disposer dans un plat de service et servir aussitôt.

Ingrédients originaux

- Gingembre frais
- Sauce soja
- Anis étoilé (badiane)
- Noilly Prat
- Sambal oelek