

Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

PORC AU CAMEL - RIZ SAUTÉ À L'ANANAS

Pour 6 personnes :

1kg poitrine de porc ou d'échine coupée en cubes - 1 gros oignon - 200g poitrine fumée en tranches - 4 càs huile de sésame - 7 morceaux de sucre + 1/2 verre d'eau (10cl) - 1/2 boîte de sauce Hoisin - 3 étoiles d'anis étoilé - 1 càs gingembre en poudre - 30g gingembre confit coupé en dés - 2 càs bombées de 5 épices - 5cl vinaigre de Xéres - 1 pte de piment - 1 gousse d'ail écrasée - 2 càs miel liquide - sel - 2 càs coriandre fraîche hachée -

A préparer la veille : faire revenir l'oignon avec la poitrine fumée coupée en lardons dans 2 càs d'huile de sésame. Ôter de la sauteuse, verser le reste d'huile de sésame et faire colorer les cubes de porc. Pendant ce temps, faire le caramel dans une casserole avec le sucre et l'eau, il doit être assez foncé. Le verser dans la sauteuse ainsi que les oignons et les lardons, la sauce Hoisin, l'anis étoilé, le gingembre en poudre et confit, le 5 épices, le vinaigre de Xéres, la pointe de piment, la gousse d'ail, le miel. Recouvrir d'eau (2cm au dessus des ingrédients). Cuire au moins 2h00 à feu doux en remuant de temps en temps. La sauce doit être épaisse en fin de cuisson.

Le riz : 3 verres de riz blanc thaï ou basmati - 4 verres d'eau - 1 càs d'huile de sésame - 1 petit oignon émincé - 4 càc d'huile de sésame - 2 tranches d'ananas frais coupées en morceaux - 1 zeste de citron vert - 1 càc sucre - 1 filet de vinaigre de Xéres - 1 poivron rouge coupé en dés - coriandre fraîche - sel -

A préparer le jour du service : verser dans une casserole le riz, l'eau, 1 càs d'huile de sésame, 1 pincée de sel. Porter à ébullition, laisser cuire à feu moyen en remuant jusqu'à ce que l'eau affleure le riz. Baisser le feu et cuire encore environ 20 à 25 minutes.

Blondir l'oignon dans 4 càc d'huile de sésame. Ajouter l'ananas, le zeste de citron vert et le sucre. Faire caraméliser puis ajouter le filet de vinaigre de Xéres. Mélanger au riz, ajouter les dés de poivron. Saler, parsemer de coriandre fraîche hachée.

Pendant ce temps réchauffer à feu doux le porc, goûter, rectifier l'assaisonnement en salant si besoin est. Parsemer de la coriandre fraîche hachée.