



Porc Dongpo

Recette de V-ZUG SA



Préparation	30 min
Temps de repos	12 h
Temps de cuisson	2 h 30 min
Portions	4
Appareil	Comhair SE à partir de 2015

Préparation

- 1 kg de poitrine de porc, désossée, avec couenne
- 1 cs d'huile de tournesol
- 30 g de gingembre, avec la peau, morceaux de la taille d'un pouce
- 1 anis étoilé, entier
- 4 oignons nouveaux chinois, ou 1 oignon de printemps
- 60 g de sucre candi
- 150 ml de sauce soja, douce
- 2 cs de sauce soja, foncée
- 450 ml de vin de riz, p. ex. Shaoxing, 10 ans d'âge

Rincer la viande de porc, la déposer dans une casserole remplie d'eau froide, porter à ébullition et blanchir 5 minutes. Sortir la viande et la plonger dans de l'eau glacée. Placer la viande, côté peau orientée vers le haut, sur une planche à découper et la détailler en carrés de 5 cm. Ficeler les carrés de porc avec la ficelle alimentaire.

Couper les oignons de printemps en quatre et le gingembre en tranches, puis faire revenir les deux avec l'anis étoilé dans une poêle, dans un peu d'huile chaude. Verser ensuite dans le moule en porcelaine.

Faire dorer la poitrine de porc, côté peau, puis la verser dans le moule en porcelaine, à côté des légumes.

Porter le sucre, les deux sauces soja et le vin de riz Shaoxing à ébullition, puis verser sur la viande.

Enfourner le moule en porcelaine sur la grille dans l'espace de cuisson froid. Cuire.

Air chaud humide 130 °C pendant 2 h 30 min

Une fois la cuisson terminée, sortir la viande et la maintenir au chaud dans le tiroir chauffant. Passer la sauce au chinois, puis la laisser réduire jusqu'à ce qu'elle ait la consistance d'un sirop. Servir avec la viande.





Conseils

Servir la viande et la sauce avec du riz ou des pains vapeur.

Pour obtenir un résultat optimal, laisser refroidir la poitrine de porc dans le moule une fois la cuisson terminée et réserver au réfrigérateur toute une nuit. Le lendemain, retirer la couche de graisse blanche figée à la surface. Enfourner le moule sur la grille dans l'espace de cuisson froid pour réchauffer la viande, régénérer à 120 °C pendant 9 minutes.

La graisse blanche qui a été retirée peut être utilisée p. ex. pour faire revenir des pommes de terre ou des champignons.

Accessoires

Moule en porcelaine 1/3 GN, hauteur 65 mm

Grille

Ficelle alimentaire

Informations complémentaires

Créée le

11.12.2019

