POITRINE DE PORC CROUSTILLANTE, SAUCE YAKINIKU ET GYOZA DE LÉGUMES ASIATIQUES

Ingredients
(Pour 6 personnes)

Pour la poitrine de porc

1,5 kg de poitrine de porc

75 g de sel

75 g de sucre

1 c. à soupe de poivre de sichuan

1 c. à soupe d'huile de colza

Pour la sauce yakiniku

30 cl de Sauce Chambertin ou (demi-glace et réduction de vin rouge)

3 c. à soupe de sauce soja shoyu

2 c. à soupe de saké doux

2 c. à soupe de miel

1 c. à soupe d'huile de sésame

2 c. à café de purée de gingembre râper très finement

1 gousse d'ail râpé

1 c. à soupe de sésame blanc

1 c. à soupe de purée de piment rouges

Pour les gyoza

1 paquet de pate wonton

0.200 gr de shitaké

4 c. à soupe de saké doux

0.200gr de soja

0200gr de carotte

0.200gr de Pak Choi

½ botte de coriandre

2 cuillères de pâte de miso

Preparation:

Pour la poitrine de porc

1. Mélangez le sel et le sucre. Déposez la poitrine dans un plat et la masser des deux côtés avec ce mélange.

2. Réservez 4 heures au frais.

3. Rincez bien la poitrine et la sécher.

4. Poser la poitrine dans un plat allant au four, coté peau vers le haut. Poivrer bien généreusement.

5. Enfourne à 82°C pour 17 heures de cuisson. Sortir la poitrine du four. Au pinceau, badigeonner le dessus d'un peu d'huile de colza.

6. Monter la température du four à 260°C, enfourner de nouveau pour 17 min (la peau doit être très croustillante).

Pour la sauce yakiniku

1. Faire suer le gingembre et l'ail avec l'huile de sésame, ajouter la purée de piment et le miel.

2. Déglacer avec la sauce soja et le saké

3. Mouiller à la sauce Chambertin et réduire, ensuite passer au chinois et ajouter le sésame

Pour les gyoza

1. Tailler en brunoise les légumes et les faire suer

2. Déglacer avec le saké et ajouter le miso

3. Débarrasser et refroidir, ajouter la coriandre finement ciselée

4. Confectionner les gyoza et réserver.

5. Les précuire au bouillon 2 minute sans ébullition, débarrasser et snacker.