

# 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.