

Porc au gingembre



— buta-niku no shoga yaki

Ingrédients (pour 4 personnes)

buta-niku no shoga yaki (porc au gingembre)

- 400g de porc finement tranché (mais genre fin comme du jambon cru hein !)
- 1 oignon
- farine
- huile

Sauce :

- 2 cuillères à café de sucre
- 2 cuillères à soupe de [saké](#)
- 4 cuillères à soupe de sauce soja
- 4 cuillères à soupe de [mirin](#)
- 2 cuillères à café de jus de gingembre, que l'on obtiendra avec un bout de gingembre gros comme 2 ou 3 pouces

Accompagnement :

- 150g de [choudou](#) (un chou plat)
- vous pouvez aussi prévoir, en plus du choudou, du riz à la japonaise. Une recette est disponible [ici](#).

Préparation

- couper le chou en julienne et la plonger dans un saladier rempli d'eau pendant 10 bonnes minutes (pas grave si c'est plus). Égoutter et réserver
- éplucher et râper le gingembre pour récupérer le jus (une râpe japonaise avec des trous ronds parsemés de petites dents comme [celle-ci](#) est conseillée)
- préparer la sauce : tout mettre dans un bol et mélanger
- couper l'oignon en fines lamelles

- déchirer les tranches de porc en 3 ou 4 morceaux (si c'est suffisamment fin, ça devrait se déchirer très facilement)
- fariner la viande
- faire chauffer 3 cuillères à soupe d'huile dans une poêle et cuire le porc. Si la poêle est trop petite pour tout cuire d'un coup, réserver sur une assiette et faire cuire la viande par lot. La viande doit être dorée. Rajouter de l'huile au besoin
- ajouter les lamelles d'oignon
- quand l'oignon aussi est doré, passer à feu doux et une fois la température redescendue, ajouter la sauce et mélanger jusqu'à ce que la sauce ait diminué et caramélisé

Présentation

Faire un cercle avec le chou dans une grande assiette et mettre la viande au centre.

Révision #6

Créé 22 janvier 2020 11:42:15 par Luc

Mis à jour 8 mars 2020 09:54:30 par Luc