

Epaule de porcelet laquée à la chinoise, riz aux légumes



Ingrédients pour 6 personnes :

Pour l'épaule :

1 épaule de porcelet, sel, sucre, huile, sauce soja vinaigre balsamique

Pour le riz :

Le bouillon : 1 oignon, 2 carottes, 2 brins de citronnelle, 6 feuilles de combawa séchées, 1 racine de gingembre, 1 litre d'eau

Le riz : 3dl de riz, 4.5 dl de bouillon, 2 oignons, 50g de beurre, sel, 4 feuilles de combawa séchées, 500g de pleurotes

Les légumes : 3 carottes jaunes, 3 carottes normales, 4 feuilles de chou verts, ½ chou fleur, 1 racine de lotus, sel, sucre, beurre

Les oignons : 4 oignons, ½ litre d'huile

L'épaule :

Assaisonner l'épaule de sel et la placer dans un plat à rôtir. Arroser d'un filet d'huile d'olive et verser un verre d'eau dans le plat. Couvrir hermétiquement de papier aluminium. Cuire au four 8 heures à 75°.

L'épaule est alors cuite, fondante mais elle se tient. Faire un quadrillage sur le dessus en coupant la couenne et la chair sur 2cm d'épaisseur. Arroser de vinaigre balsamique, de sauce soja et poudrer de sucre. Laisser caraméliser au four à 180° pendant 20mn en arrosant régulièrement.

Le bouillon :

Cuire à couvert pendant 30mn l'eau et tous les autres ingrédients. Laisser reposer 30mn avant de filtrer.

Le riz pilaf :

Eplucher et couper en dés de 5mm les oignons. Les faire suer dans une cuillère de beurre.

Ajouter le riz. Laisser nacrer les grains avant d'ajouter les pleurotes coupées en gros morceaux.

Mouiller avec le bouillon, saler et cuire à couvert 20mn au four à 180°.

Les légumes :

Couper les carottes, le chou fleur, les feuilles de chou vert et le lotus en morceaux réguliers.

Les glacer séparément à blanc en les cuisant dans un peu d'eau, sel, sucre et une noisette de beurre jusqu'à évaporation complète de l'eau.

Mélanger au riz.

Les oignons :

Couper les oignons en fines tranches les faire frire dans un bain d'huile à 180° jusqu'à obtenir des oignons caramélisés.

Dressage :

Couper l'épaule en petits morceaux et poser sur un dôme de riz. Couvrir avec les oignons frits.