

Porc au caramel, riz cucuronais



Ingrédient pour 6 personnes :

Pour l'échine : 1 échine d'un bon cochon (2kg), assaisonnement, 2 carottes, 1 poireau, 2 oignons, 1 bouquet garni, 2 litres d'huile pour friture

Pour la sauce : 200g de sucre, 30g de sauce soja, 1dl de bouillon de cuisson de l'échine.

1 cuillère de fond de veau en poudre, 1 cuillère à café de 5 épices chinoises, quelques gouttes de vinaigre blanc, 1 trait de vinaigre balsamique blanc

Pour le riz : 2 oignons, 3 tasses de riz thai, 4,5 tasses de bouillon de cuisson de l'échine, 60g de beurre, 3 cuillères de gingembre frais haché très fin, 4 cébettes coupées en très petits dés, 4 tiges d'ail vert coupées en très petits dés, 3 anis étoilé, 6 feuilles de combawa séchées, huile d'Olive, 6 œufs, piment d'Espelette

L'échine : Cuire l'échine dans une grande cocotte d'eau avec les légumes et une pincée de sel.

Lorsque la viande est cuite et moelleuse (2h environ) la couper en cubes de 2cm de côtés.

Les faire frire dans un bain d'huile très chaude pour obtenir des morceaux croustillants. Réserver. Filtrer le bouillon de cuisson pour la cuisson du riz et la sauce.

La sauce : Faire un caramel très foncé avec le sucre et une cuillère d'eau. Déglacer avec le vinaigre d'alcool pour « désucre » la sauce. Ajouter le vinaigre balsamique, le bouillon d'échine, le fond de veau en poudre, la sauce soja. Faire bouillir en remuant bien pour obtenir une sauce épaisse et brillante.

Au dernier moment :

Refaire bouillir cette sauce en y ajoutant les cubes de cochon frits et le 5 épices chinois. Enrober chaque cubes de viande de sauce caramel et servir aussitôt pour garder le croustillant de la viande.

Le riz pilaf : Eplucher et couper l'oignon en petits dés. Les faire suer dans le beurre et lorsqu'ils sont translucides ajouter le riz. Le nacrer doucement et mouiller avec le bouillon d'échine. Ajouter les feuilles de combawa et l'anis étoilé. Goûter pour rectifier l'assaisonnement. Donner un bouillon et cuire 20mn au four et à couvert à 180°. Sortir alors le riz du four : le riz a cuit en absorbant tout le bouillon. Ajouter l'ail vert, le gingembre et la cébette. Mélanger délicatement à l'aide d'une fourchette et laisser les parfums se diffuser.

Casser les œufs. Assaisonner et relever avec le piment d'Espelette.

Cuire 2 omelettes très fines et les couper en fines lanières.

Dressage :

Dresser le riz dans un plat et parsemer de lanières d'omelette. Servir le porc au caramel dans un autre plat.