



LA BELLE VIE

Tous les ingrédients pour passer derrière les fourneaux

Char siu, porc laqué cantonnais

Pour 2 personnes | Très facile

65 min | **8.33€** La portion (prix indicatif)



Le char siu est traditionnellement préparé avec du tofu rouge fermenté, qui lui donne sa couleur rouge emblématique. Nous vous proposons ici une version plus simple marinée avec les épices de la maison.

Pour les puristes, ajoutez de tofu fermenté si vous en avez.

Nous vous conseillons de préparer la viande entre 6 et 12h avant de la faire cuire, mais ne vous inquiétez pas si vous n'avez pas le temps.

Les ingrédients

- 500 g de Filet mignon de porc
- 120 g de Riz rond blanc
- 30 g de Sucre en poudre
- 0.5 c à c de Mélange 5 épices
- 0.5 c à c de Huile de sésame
- 1 c à s de Sauce d'huitre
- 0.5 c à s de Sauce Hoisin
- 15 ml de Vin blanc sec (pour cuisiner)
- 15 ml de Sauce soja salée
- 1 gousse de Ail
- 1.5 c à s de Miel (assez liquide)

Étapes de préparation



Préparation : 15 min



Cuisson : 50 min



Attente : 0 min

- 1 Coupez 500 g de filet mignon de porc en longues bandes de 5-7 cm d'épaisseur. Mettez de côté.
- 2 Hachez très finement 1 gousse d'ail. (Utilisez une râpe pour plus de facilité.)

- 3 Dans un saladier large, mélangez 1 càs /15 ml de sauce soja, 1 càs /15 ml de vin blanc, ½ càc d'huile de sésame, 2 càs / 30 g de sucre, 1 càs de sauce d'huître, ½ càs de sauce hoisin, 1 càc de miel (facultatif), du poivre, ½ càc de 5 épices chinoises et l'ail haché.
Facultatif : si vous en avez, ajoutez une pointe de colorant alimentaire rouge (en poudre ou liquide).
- 4 Ajoutez la viande dans le saladier et enrobez-la avec la marinade. Laissez mariner 6h et jusqu'à une nuit si vous avez le temps, sinon au moins 30 min.
Si vous faites mariner votre viande une nuit, alors mettez-la au frigo et sortez-la une heure avant de la cuire pour qu'elle revienne à température.
Si vous prévoyez de la cuire le jour même, laissez-la sur votre plan de travail jusqu'à la cuisson (sauf s'il fait 45°C chez vous, bien sûr...).

La cuisson

- 5 Préchauffez votre four à 215°C en chaleur traditionnelle.
- 6 Placez une grille allant au four au-dessus d'une lèchefrite recouverte d'une feuille d'aluminium ou de papier cuisson pour faciliter le nettoyage.
- 7 Huilez la grille. Placez les morceaux de viande marinés dessus. Égouttez légèrement la viande en l'enlevant de la marinade mais pas besoin d'enlever le surplus.
- 8 Enfournes 10 min dans votre four chaud.
- 9 Après 10 min, sortez la viande du four et laquez toutes les faces avec de la marinade. Enfournes à nouveau pendant 10 min
- 10 Répétez le laquage avec la marinade. Enfournes une dernière fois pendant 10 min.
Total de temps de cuisson pour une viande rose : 3 x 10 min.
Total de temps de cuisson pour une viande bien cuite : 3 x 15 min.
- 11 Pendant la troisième et dernière cuisson de la viande, faites cuire le riz selon les instructions indiquées sur la paquet.
- 12 En parallèle, mélangez le miel, 1 càc de marinade s'il vous en reste et l'eau. Mettez de côté, ce mélange servira au laquage final de la viande.
- 13 Quand la 3ème cuisson est finie, sortez la viande du four. Réglez votre four en mode grill. Laquez toutes les faces des morceaux de porc avec le mélange miel+eau. Enfournes sous le grill quelques minutes jusqu'à ce que la viande commence à caraméliser.
- 14 Sortez la viande du four et laissez refroidir 5 min. Puis coupez-la en tranches.
- 15 Servez sans attendre avec 120 g de riz à cuire selon les instructions.