Porc Char Siu

Recette de V-ZUG SA



Préparation	30 min
Temps de cuisson	20 min
Portions	4
Appareil	Combair-Steam SE à partir de 2015

Préparation

400 g d'épaule de porc

1 cs de sel

500 ml d'eau

Couper l'épaule de porc en tranches de 2 cm d'épaisseur. Verser l'eau et le sel dans un grand saladier et faire tremper la viande pendant 30 minutes.

Rincer la viande sous l'eau du robinet, l'égoutter et l'essuyer avec du papier essuie-tout.

5 cs de sucre

2 cs de vin de riz, p. ex. Shaoxing ou sherry

1 gousse d'ail

1 échalote

2 cs de sauce hoisin

1 cs de jus de gingembre

1 cc de cinq épices en poudre

½ cc de galanga en poudre, ou gingembre en poudre

½ cc de sauce soja, douce

Peler l'ail et l'échalote, les émincer finement. Verser tous les ingrédients pour la marinade dans un saladier, mélanger, mettre la viande et la préparation dans un sachet de mise sous vide et mettre sous vide au niveau 3. Réserver au réfrigérateur et laisser mariner au moins 1 heure ou toute une nuit. Retirer ensuite la viande du sachet et jeter la marinade.

(Pré)chauffer l'enceinte de cuisson à 230 °C avec Air chaud + vapeur

Tapisser une plaque à gâteaux de papier sulfurisé et poser la grille dessus. Placer la viande sur la grille et enfourner au niveau 2 dans l'espace de cuisson préchauffé. Enfourner la plaque à gâteaux au niveau 1. Cuire.

Introduire l'aliment à cuire

Air chaud + vapeur 230 °C pendant 10 min

3 cs de miel ou de sucre de malt

3 cs de sucre

1 cs de mirin

Dans une petite casserole, faire chauffer tous les ingrédients pour le glaçage à feu doux jusqu'à dissolution du sucre.

Badigeonner la viande avec le glaçage. Poursuivre la cuisson.

Ajouter le glaçage

Air chaud + vapeur 230 °C pendant 5 min

Badigeonner de nouveau la viande avec le glaçage, la retourner et badigeonner le dessous. Poursuivre la cuisson.

Ajouter le glaçage

Air chaud + vapeur 230 °C pendant 5 min

Déposer la viande dans une assiette et la badigeonner avec le reste de glaçage.

Accessoires

Plaque à gâteaux

Grille

Informations complémentaires

Créée le	11.12.2019