# Jarret de porc braisé

Recette de V-ZUG SA



| | |
|---|---|
| Préparation | 45 min |
| Temps de cuisson | 3 h |
| Portions | 4 |
| Appareil | Combair-Steam SE à partir de 2015 |

## Préparation

1.2 kg de jarret de porc

6 échalotes

75 g de gingembre

2 cs d'huile d'arachide

1 cc de poivre du Sichuan

3 anis étoilé

6 oignons nouveaux chinois, ou 1 oignon de printemps

50 g de sucre candi

1 l d'eau

3 cs de sauce soja, foncée

4 cs de sauce soja, douce

Déposer le jarret de porc dans une casserole, recouvrir d'eau, porter à ébullition et poursuivre la cuisson pendant 10 minutes. A l'aide d'une écumoire, écumer toutes les impuretés qui se trouvent à la surface. Egoutter la viande, la refroidir dans de l'eau glacée, puis l'essuyer.

Couper le gingembre en morceaux de la taille d'un pouce, peler les échalotes et les couper en deux.

Faire chauffer l'huile dans une poêle, ajouter le poivre en grains, les anis étoilés, les oignons nouveaux, le gingembre et les échalotes, les faire revenir jusqu'à ce qu'ils exhalent leurs arômes.

Ajouter le sucre candi et la moitié de l'eau, laisser mijoter jusqu'à dissolution du sucre. Verser la préparation dans le moule en porcelaine. Ajouter le reste d'eau et les deux sauces soja, mélanger. Poser le jarret de porc par-dessus et l'arroser avec la sauce.

Enfourner le moule en porcelaine sur la grille dans l'espace de cuisson froid. Cuire.

**Air chaud + vapeur 120 °C pendant 3 h**

Une fois la cuisson terminée, sortir le jarret de porc. Verser la sauce dans une casserole en la passant au chinois et faire réduire à un quart.

4 portions de nouilles chinoises yi mein

Piment rouge, pour décorer

Oignons de printemps, pour décorer

anis étoilé, pour décorer

Cuire les nouilles comme indiqué sur l'emballage. Emincer finement le piment rouge et les oignons de printemps.

Servir le jarret de porc avec les nouilles et un peu de sauce, décorer avec l'anis étoilé, le piment rouge émincé et les oignons.

## Accessoires

Moule en porcelaine ½ GN, hauteur 65 mm

Grille

## Informations complémentaires

| | |
|---|---|
| Créée le | 11.12.2019 |