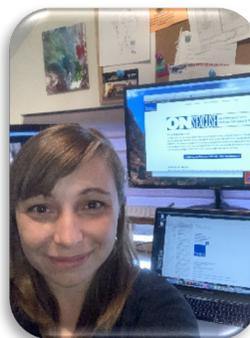




Région
Centre-du-Québec

... et Yanka Jullian,

agente de communication, vous offre sa recette
familiale du temps des fêtes!



Poitrine de porc braisé adobo

Ingrédients pour 8 portions

POITRINE DE PORC BRAISÉ

- 1 ½ lb de poitrine entière de porc avec la peau (680 g)
- ¼ tasse de sel (60 g)
- 2 cuillères à soupe de sucre
- 1 cuillère à café de poivre noir moulu
- 1 gousse d'anis étoilé
- 2 gousses d'ail
- 3 feuilles de laurier
- ⅓ tasse de sauce soja (80 ml)
- 2 cuillères à soupe de vinaigre de cidre de pomme
- ½ gallon d'eau (1,9 kg)

SAUCE ADOBO

- ⅓ tasse d'eau (80 ml)
- 1 tasse de sauce soja (240 ml)
- 2 cuillères à soupe de sucre
- 2 cuillères à soupe d'huile de canola
- ½ cuillère à café de poudre de laurier
- 1 ½ cuillère à café de poivre noir fraîchement moulu
- 3 gousses d'ail
- ⅓ tasse de vinaigre de noix de coco (80 ml)
- ⅔ tasse de lait de coco entier (160 ml)
- Huile pour la friture

ASSEMBLÉE

- 4 œufs pochés
- 4 pincées de poivre szechuan moulu
- 2 cuillères à café d'oignons verts en fines tranches, (parties vertes)
- 2 cuillères à café d'ail frit
- 4 cuillères à café de coriandre fraîche
- riz au jasmin cuit



Préparation

1. Préchauffer le four à 325 °F (160 °C).
2. Couper la poitrine de porc en deux sur la largeur et placer dans une cocotte ou une grande casserole allant au four.
3. Dans un grand bol, mélanger le sel, le sucre, le poivre, l'anis étoilé, l'ail, les feuilles de laurier, la sauce soja, le vinaigre de cidre de pomme et l'eau. Fouetter jusqu'à ce que le sel et le sucre soient dissous.
4. Versez le liquide à braiser sur la poitrine de porc. Couvrir la poitrine de porc d'une feuille de papier sulfurisé, puis recouvrir hermétiquement la casserole d'une feuille de papier d'aluminium. Cuire au four pendant 2 à 2 heures et demie, jusqu'à ce que le porc soit tendre, mais ne s'effondre pas.
5. Retirer la poitrine de porc du liquide de braisage et la transférer sur une grille posée sur une plaque à pâtisserie. Refroidir à découvert au réfrigérateur pendant la nuit.
6. Préparez la sauce adobo: Dans une casserole moyenne à feu doux, mélanger l'eau, la sauce soja, le sucre, l'huile de canola, la poudre de laurier, le poivre noir, l'ail, le vinaigre de coco et le lait de coco. Laisser mijoter pendant 15 à 20 minutes. Retirer la sauce du feu et réserver jusqu'au moment de l'utiliser.
7. Retirez la poitrine de porc du réfrigérateur et coupez-la en 8 morceaux d'environ 140 g (5 onces). Entaillez le porc en le coupant à travers le chapeau gras, en vous arrêtant une fois que vous avez atteint la viande, en tranches de 1 cm (1/2 po).
8. Remplissez à moitié une grande casserole d'huile et faites chauffer jusqu'à ce qu'elle atteigne 375 °F (190 °C).
9. Faites frire la poitrine de porc jusqu'à ce que la peau soit croustillante et que le centre soit chaud, environ 8 minutes.
10. Trancher la poitrine de porc entre les scores.
11. Pour servir, versez de la sauce adobo au fond d'un bol de service. Disposer une portion de poitrine de porc sur le dessus et garnir d'un œuf poché, de poivre de Sichuan, d'oignons verts, d'ail frit et de coriandre. Servir avec du riz au jasmin.
12. Prendre plaisir!



Bon appétit!

