



Les recettes

Cours cuisine Uyen

03/04/2006

PORC AU CAMEL ET SALADE DE CAROTTES

Pour environ 20 personnes

INGREDIENTS

2,5 kg d'épaule de porc	500 gr de saucisse de porc (Lap-xuong)
100 gr de champignons noirs (Shitakés)	3 kg de riz thaï long collant
1 botte de citronnelle	1 kg d'arachides crues
2 têtes d'ail	6 œufs
4 échalotes	2 kg de carottes
3 citrons	1 botte de menthe et de coriandre
3 cuillères à soupe de sucre	sauce soja nuoc man
20 cl de crème fraîche	

PREPARATION

- Couper la viande en gros cubes, la faire mariner 30 mn avec : 5 gousses d'ail, la citronnelle coupée en rondelles, sel, poivre, nuoc man, une partie des échalotes et le caramel.
- Caramel : mettre 3 cuillères à soupe de sucre dans une casserole (sans eau) tourner avec une spatule, chauffer, attendre la couleur marron clair, ajouter 10 cl d'eau, tourner 30 s et verser sur la viande.
- Faire tremper les champignons noirs dans l'eau chaude.
- Effeuilier la menthe et la coriandre, la laver ensuite. Râper les carottes, les mettre dans 2 saladiers.

CUISSON

- Faire cuire les œufs durs.
- Mettre la viande dans une cocotte avec la marinade, allongée d'1/2 verre d'eau, 10 mn, ajouter les champ noirs entiers, mouiller d'un verre d'eau de trempage des champ, couvrir, ne pas cesser de remuer et laisser cuire 30 ms environ, en fin de cuisson, ajouter les œufs entiers.
- Faire bouillir de l'eau dans un grand faitout, plonger les cacahuètes jusqu'à ramollissement (15 à 20 mn), les passer sous l'eau froide afin que les peaux se décollent.
- Couper les saucisses en 2.
- Rincer abondamment le riz, le faire cuire pendant 15 mn en le couvrant à fleur de riz. Ajouter les cacahuètes, couvrir et laisser cuire sans ouvrir ni remuer.
- Faire frire les saucisses dans une poêle et les ajouter au riz en fin de cuisson.
- Servir avec la sauce nuoc man habituelle.
- Sauce pour les carottes : 2 sauces
- Sel, poivre, échalotes, ail, crème fraîche, menthe, coriandre, nuoc man, 1 cuiller à café de sucre. Rectifier si nécessaire.