



Les recettes

cours de cuisine UYEN

10/3/2008

PORC AU SATÉ (SATAY)

Recette pour 20 personnes

INGREDIENTS :

- 4 kgs 500 d'échine de porc
- 2 litres de lait de coco
- 4 sachets de satay seasoning (épices)
- 1 kg de soja
- 2 kgs de carotte
- 1 bouquet de citronnelle (5 ou 6)
- Oignons
- 2 têtes d'ail
- 1 bouquet de menthe} laver et effeuiller: à réserver séparément
- 1 bouquet de coriandre}

Couper la viande en gros cubes (moi je préfère en plus petits morceaux), ajouter les 2 litres de lait de coco, 4 sachets de satay, 1c. à soupe de satay piquant, 1 bouquet de citronnelle hachée, laisser macérer 1 heure minimum.

Mettre dans un faitout, compléter avec de l'eau afin de couvrir la viande, porter à ébullition. Laisser cuire environ 3 heures. (préparé 24 heures avant c'est meilleur)

Servir avec du riz parsemer de fines herbes (coriandre, menthe)

Salade vietnamienne :

Laver le soja, râper les carottes, mixer 1 oignon et 10 gousses d'ail.

Acheter 200 grs d'oignons frits.

Ebouillanter le soja, le rincer et l'essorer.

Mélanger les carottes, le soja, l'oignon et l'ail, parsemer de quelques feuilles de menthe et de coriandre.

Rectifier l'assaisonnement, parsemer d'oignons frits (qui ont été passés au wok) ;

Servir avec la sauce nuoc man traditionnelle et les herbes.