

# Gastronomie chinoise

Animé par Mme COLLI Lin.

Mardi 27 janvier 2015.

## Ribs caramélisé.

1 kg de ribs de porc – sake – 4 cas sauce soja – 6 cas sucre – 8 cas vinaigre de riz – 3 tranches de gingembre frais – oignon botte.

Faire blanchir les ribs, rincer pour ôter l'écume, couvrir d'une nouvelle eau, ajouter le gingembre, du poivre de Sichuan, l'oignon botte, 2 anis étoilé ou badiane, cuire une heure. Egoutter la viande et conserver le bouillon de cuisson pour la soupe.

Cuire dans une poêle avec de l'huile la viande, tourner régulièrement pour une belle coloration, ajouter de la sauce (soja – saké – sucre – vinaigre) et 5 cas d'eau. Laisser bien caraméliser, servir avec un peu de sésame en graines et du vert d'oignon botte ciselé.



## **Soupe aux œufs et tomates.**

Récupérer le bouillon de cuisson des ribs. Ecumer ce bouillon.

Faire une omelette avec 2 œufs, ajouter un peu de maïzena et d'eau et 2 gouttes de sauce soja.

Ajouter du gingembre frais et 3 graines de poivre de Sichuan. Emonder une grosse tomate puis couper en petits morceaux.

Dans une poêle avec de l'huile et du Saindoux, cuire l'omelette puis couper en petites lamelles et ajouter les tomates, laisser réduire et ajouter ensuite au bouillon. Ajouter des vermicelles préalablement trempé dans de l'eau chaude.

Faire chauffer le bouillon, à ébullition ajouter du cresson ou des jeunes pousses d'épinard. Stopper la cuisson et ajouter un peu de vert d'oignon botte, saler si besoin et ajouter quelques gouttes d'huile de sésame.



## **Porc sauté aux poivrons.**

1 poivron rouge – filet mignon de porc – champignons noirs trempé dans de l'eau chaude – sauce soja – poivre Sichuan – gingembre frais – 4 gousse d'ail – oignon botte – sucre – maïzena.

Couper le filet mignon de porc en fines lamelles. Mélanger avec 1/2 cas de maïzena avec 2 cas d'eau et un blanc d'œuf. Laisser reposer 30 mn.

Couper le poivron rouge en lamelles. Couper les champignons noirs en lamelles. Couper l'oignon botte, couper du gingembre et l'ail en fines tranches.

Cuire la viande dans une poêle sur feu vif avec de l'huile, cuire à peine, réserver dans une assiette.

Nettoyer la poêle, puis cuire dans l'huile les poivrons, puis débarrasser avec la viande, et faire de même avec l'oignon, l'ail en y ajoutant le poivre de Sichuan et le gingembre.

Remettre tout dans la poêle et ajouter en dernier les champignons noirs, ajouter 1 cas de soja et 1/2 cas de vinaigre de riz et 1 pincée de sucre.

Servir avec du riz ou des nouilles chinoises.

