



Les plats principaux

Lard laqué au soja et riz aux œufs

Pour 4 personnes.

Ingrédients

1 1/2 kilogrammes de lard de poitrine (Birkshire of Liva)
1 litre d'eau
350 millilitres de vin de riz
150 grammes de sucre blanc
200 millilitres de mirin
50 grammes de sucre brun en poudre
2 cuillères à soupe de sauce soja (foncée)
8 jeunes oignons (en morceaux de 3 cm)
gingembre (morceau, épluché)
6 gousses d'ail
2 anis étoilés
poignée petits pois (surgelés)
1 riz basmati (sachet)
8 shiitake
5 œufs
200 grammes de pointes d'asperges vertes
2 radis (Japonais (radis de pastèque))
poudre 5 épices
huile de coco
poivre
sel

Méthode de préparation

Cuisez le sachet de riz à point, égouttez-le et rincez-le sous l'eau froide. Réservez une nuit au frigo. Marinez aussi le lard un jour à l'avance. Rincez la viande sous l'eau tiède. Mélangez l'eau avec le mirin, le vin de riz, les sucres blanc et brun et la sauce soja. Assaisonnez la viande avec la poudre 5 épices, du poivre et du sel et déposez-la dans la marinade. La viande doit être immergée complètement. Réservez une nuit au frigo.

Retirez la viande de la marinade et séchez-la avec de l'essuie-tout. Rôtissez le lard sur toutes les faces dans l'huile de coco jusqu'à ce qu'il commence à caraméliser légèrement. Placez une feuille de papier sulfurisé dans une grande poêle antiadhésive. Déposez-y les jeunes oignons, l'anis étoilé, 4 gousses d'ail épluchées et quelques tranches de gingembre épluché. Gardez un morceau de gingembre pour la préparation du riz. Déposez le lard dans la poêle puis versez la marinade dessus. Mettez un autre morceau de papier sulfurisé par-dessus et un peu de poids puis portez à ébullition à feu doux. Faites mijoter doucement 45 minutes.

Retournez le lard et faites cuire encore 45 minutes. Éteignez le feu et laissez le lard reposer encore 30 minutes dans la marinade. Retirez ensuite la viande de la marinade et réservez-la au frigo.

Passez la marinade et faites-la réduire de moitié. Coupez le lard en belles tranches. Déposez-les de nouveau dans la marinade et faites cuire à feu doux jusqu'à ce que la sauce s'épaississe. Cuisez les œufs demi-durs dans de l'eau bouillante durant 6 minutes. Déposez-les immédiatement dans l'eau froide puis écaillez-les. Prenez un petit peu de la marinade et faites-y mariner les œufs au moins 2 heures. Coupez les œufs en deux.

Pour le riz hachez finement les 2 gousses d'ail restantes et le morceau de gingembre. Cuisez-les également dans l'huile de coco. Cassez dessus les œufs restants et faites cuire en mélangeant. Ajoutez le riz cuit puis salez et poivrez. Ajoutez les petits pois et un filet de sauce soja. Tenez au chaud.

Coupez les shiitakes en petits morceaux. Cuisez-les avec les pointes d'asperges dans un peu d'huile de coco. Disposez le tout joliment sur les assiettes et décorez avec des tranches de radis japonais.

Astuce: avec cette marinade vous pouvez faire encore d'autres choses. Si vous la faites réduire, vous pouvez en laquer de la viande ou du poulet.

