



Les plats principaux

Lard de poitrine laqué à l'Asiatique

Pour 4 personnes.

Ingrédients

1 kilogramme de lard de poitrine (avec la couche de gras (non découpé))

Pour la laque

1 cuillère à café de gingembre (râpé)
2 cuillères à soupe de cassonade
2 cuillères à soupe de sauce soja
2 cuillères à soupe de sherry sec
2 cuillères à soupe ketjap manis
3 cuillères à soupe de ketchup
3 cuillères à soupe de miel
1 chili rouge (haché fin)
3 gousses d'ail
poivre
sel

Méthode de préparation

Faites une laque avec le miel, le gingembre, le piment, la cassonade, la sauce soja, le ketjap et l'ail pressé.
Salez et poivrez.

Déposez le lard dans un plat et versez la laque dessus. Frottez bien la laque sur la viande puis laissez mariner une nuit.

Retirez la viande de la laque et faites bien égoutter. Déposez le lard avec le gras vers le haut à la chaleur indirecte du barbecue. Laissez cuire doucement durant 2 heures et badigeonnez régulièrement pendant la cuisson avec le reste de la laque.

Ustensiles de cuisine

Barbecue

