



Porc

Katsudon - plat japonais à base de porc



45 min **30 min** **15 min** **0** **712**
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Préparation du bouillon

- 1 Diluer le dashi dans l'eau et verser dans une casserole. Ajouter le mirin, la sauce soja et le sucre.
- 2 Faire chauffer sur feu doux (ne surtout pas faire bouillir) et couvrir.

Étape 2

Préparation de la viande

- 1 Préparer trois assiettes creuses sur le plan de travail. Dans la première, verser la farine. Dans la deuxième, casser les œufs et les battre en omelette. Dans la troisième, verser la chapelure.
- 2 Faire chauffer l'huile dans la friteuse.
- 3 Paner les côtes de porc une par une dans la farine, les œufs puis la chapelure.
- 4 Faire frire dans l'huile chaude pendant quelques minutes.
- 5 Lorsque les deux faces sont bien dorées, retirer de la friteuse avec une écumoire et égoutter sur du papier absorbant.
- 6 Sur une planche, trancher la viande en éventail avec un

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour le katsudon

4 unité(s) entière(s)
Côte(s) de porc
2 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
4 c. à soupe **Farine**
30 g **Panko**
50 cl **Huile pour friture**

Ingrédients pour le bouillon

30 cl **Mirin**
2 c. à café **Dashi déshydraté**
4 c. à soupe **Sauce soja**
4 c. à café **Sucre semoule**
50 cl **Eau**

Ingrédients pour le dressage

2 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
1 botte(s) **Ciboule(s)**

couteau. Couper sans aller jusqu'au bord pour que les morceaux ne s'éparpillent pas dans le bouillon.

Étape 3

Dressage

- 1** Remettre les côtes de porc ainsi tranchées dans le bouillon. Casser les œufs dans un bol et battre en omelette.
- 2** Verser sur la viande et couvrir. Laisser frémir sur feu très doux pendant 2 min, le temps que l'œuf coagule légèrement.
- 3** Servir bien chaud sur un bol de riz blanc avec de la ciboule émincée. Arroser avec le bouillon ou le servir dans un bol à part.