



Porc
Porc laqué



6h **20 min** **40 min** **5h** **428**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Viande

500 g **Epaule(s) de porc**

Laquage

4 c. à soupe **Saké**
2 c. à soupe **Sucre roux**
2 **Oignon(s) nouveau(x)**
2 c. à soupe **Gingembre frais**
2 unité(s) entière(s) **Anis étoilé**
15 cl **Eau**
1 **Sel**

Étape 1

Préparation de la marinade

- 1 Eplucher et émincer les oignons.
- 2 Eplucher le gingembre et le couper en petits morceaux.
- 3 Dans un saladier, verser l'alcool de riz, le sucre, les oignons émincés, les étoiles d'anis, le gingembre, le sel et l'eau. Bien mélanger pour obtenir une sauce homogène.
- 4 Couper la viande en tranches d'environ 2 cm d'épaisseur et les déposer dans le saladier.
- 5 Couvrir et laisser mariner au réfrigérateur pendant 5 heures.

Étape 2

Cuisson

- 1 Préchauffer le four à 200°C (Th.6-7). Egoutter la viande et la transférer dans un plat allant au four.
- 2 Glisser le plat au four et faire cuire une dizaine de minutes. Dès que la viande commence à fumer, baisser la température à 100°C (Th.3).
- 3 Badigeonner avec un peu de marinade et laisser cuire 30 minutes supplémentaires. Retourner les morceaux de

viande de temps en temps pour avoir une cuisson uniforme.

- 4 Vérifier la cuisson en piquant la viande avec la pointe d'un couteau. Elle est cuite dès que le jus ne coule plus.
- 5 Pour la rendre plus croustillante, griller la viande sous le grill pendant 2 ou 3 minutes.
- 6 Couper la viande en tranches plus fines et dresser sur des assiettes. Arroser d'un peu de jus de cuisson avant de servir.