



Pied de Porc Laqué Nouilles Sautées au Poulet



Suggestion de présentation

- pour 1 personne:
- 1 pied de porc (avant)
- gros sel QS
- 100 gr de farce
- 1 càc de truffe hachée (facultatif)
- 1 petite crépine de porc
- 500 gr de graisse de canard
- Laque:
- 1 càc de poivre de sichuan
- 1 lamelle de gingembre frais
- 10 pluches de coriandre
- 3 càs de miel
- 2 càs de sauce soja
- 2 càs de vinaigre balsamique
- Garniture:
- 80 gr de nouilles chinoises aux oeufs
- 2 ailerons de poulet cuit
- 4 tiges de ciboule
- brins de coriandre QS

- 1/2 oignon
 - 1 càs d'huile
 - 1 càc d'huile de sésame
 - 1 L de bouillon de volaille
 - sel & poivre du moulin
-
- Temps de préparation: 20 minutes
 - Temps de salage: 6 heures
 - Temps de cuisson: 180 minutes
 - Culinary tradition: chinese

Désosser le pied de porc, le dégorger quelques minutes sous l'eau courante; le mettre au gros sel dans une boîte hermétique au frais pendant 6 heures.

Rincer votre pied, poivrer, farcir (chair à saucisse), puis l'envelopper dans la crépine; l'enrouler dans un film transparent de cuisson bien serré et lié aux extrémités par de la ficelle de cuisine, percer de petits trous à l'aide d'une aiguille. Mettre à confire dans la graisse de canard chaude à couvert et à feu très très doux pendant 2 heures minimum, retourner le pied en cours de cuisson.

Mixer ensemble finement le gingembre, le poivre de sichuan, la coriandre, mettre dans une casserole avec le vinaigre balsamique, la sauce soja et le miel, réduire à feu doux à l'état sirupeux, passer à l'étamine. Ce mix doit laquer le dos d'une cuillère.

Mettre le pied dans un plat à rôtir, le napper de laque et le glacer au four chaud 200°C pendant 20 minutes environ, arroser très régulièrement en cours de glaçage.

Retirer le pied du plat (réserver au chaud), dégraisser le plat et déglacer avec 2 louches de bouillon de volaille, réserver la moitié de ce déglacage pour les nouilles et réduire l'autre moitié.

Mes nouilles sautées sont ici au poulet juste pour utiliser les ailerons restants d'un poulet rôti.

Retirer la peau, les os puis émincer la chair; laver et couper le blanc de la ciboule et ciseler le vert, émincer l'oignon.

Cuire les nouilles dans le bouillon de volaille salé et bouillant (ne pas saler, si vous utiliser un cube) pendant 2 à 3 minutes.

Egoutter les nouilles, les mélanger avec quelques gouttes d'huile de sésame. Au wok bien chaud, sauter avec une càs d'huile l'oignon émincé, ensuite le blanc de ciboule et le poulet puis les nouilles, verser le jus de déglacage, le vert de ciboule et la coriandre ciselée, sauter l'ensemble et rectifier l'assaisonnement..... c'est fini !!!