Gua bao au porc caramélisé

écrit par Pariseyn | 29 novembre 2018

Le gua bao, c'est l'archétype de la street food à Taïwan, bien qu'il soit originaire de Chine continentale. Chez les anglo-saxon, on l'appelle Taïwanese hamburger ou pork belly bun. L'association du moelleux du pain, de la poitrine de porc caramélisée, du croquant des feuilles de moutarde fermentées et de la coriandre fraîche est irrésistible. Pour cette recette, il faut se coordonner avec la fabrication des pains car il est préférable de les fourrer encore chauds. A titre indicatif, il faut 3 heures à 3 heures 30 pour réaliser les bao buns et environ 1 heure pour la garniture. En commençant les pains vers 9h00, on fera la garniture vers 11h00. Les petits pains peuvent toutefois être réchauffés au four micro-onde car ils sont bien meilleurs chauds ou tièdes que froids.

Ingrédients, pour 10 sandwiches :

10 bao buns

500 g de poitrine de porc

120 g de feuilles de moutarde fermentées (dans les épiceries asiatiques)

2 échalotes (environ 50 g une fois épluchées et ciselées)

1 gousse d'ail

1 cuillère à café de gingembre frais râpé

30 g de sucre blanc en poudre

1 cuillère à soupe d'alcool de riz Shaoxing

10 g de poudre 5 épices (Ducros)

½ cuillère à café de sel fin

1 cuillère à soupe d’huile de tournesol

1 cuillère à soupe de sauce de soja claire

1 cuillère à soupe de sauce de soja foncée

150 ml d’eau

5 g de fécule de maïs

1 bouquet de coriandre fraîche

50 g de cacahuètes grillées concassées non salées

De la sauce hoisin (sorte de sauce barbecue chinoise, en épicerie asiatique)

Du poivre du moulin

Enlever la couenne et couper la poitrine de porc en dés.

Éplucher le gingembre, le râper et en prélever une cuillère à café.

Éplucher et émincer l’ail et l’échalote.

Couper les feuilles de moutarde en morceaux assez petits.

Dans un poêle à feu vif, verser l’huile et faire colorer les dés de poitrine de porc.

Débarrasser la viande.

Verser le sucre en poudre dans la poêle et le faire caraméliser.

Quand le caramel commence à brunir, remettre les dés de poitrine, puis ajouter l’échalote, l’ail et le gingembre hachés.

Remuer pendant quelques minutes.

Ajouter la poudre de 5 épices, le sel, la sauce de soja foncée, la sauce de soja claire, l’alcool de riz Shaoxing et une pincée de poivre.

Mélanger pendant une minute.

Ajouter 150 ml d’eau.

Couvrir et laisser mijoter à feu doux pendant une trentaine minutes.

Quelques minutes avant la fin de cuisson de la viande, ajouter les feuilles de moutarde.

Diluer la fécule de maïs dans une cuillère à soupe d’eau et verser sur la viande.

Remuer pour homogénéiser le tout, puis réserver hors du feu.

Assembler du sandwich :

Réchauffer éventuellement les bao buns au four à micro ondes (10 secondes par pain à pleine puissance sont suffisantes).

Ouvrir délicatement le pain, ajouter 1 à 2 cuillères à soupe de garniture, saupoudrer de cacahuètes et ajouter quelques brins de coriandre fraîche.

Ajouter un filet de sauce hoisin et déguster aussitôt.