

Jambon vietnamien

écrit par Pariseyn | 5 janvier 2023



Un ingrédient indispensable au fameux sandwich vietnamien Banh Mi, sa réalisation est facile mais demande un peu de temps. On peut aussi l'intégrer dans une soupe ou dans des rouleaux de printemps.

Ingrédients, pour un jambon d'environ 1 kg :

1 kg de poitrine de porc avec coenne

1 échalote

2 gousses d'ail

1 morceau de tofu fermenté rouge et 1 cuillère à café de son jus

1 cuillère à café d'alcool de riz Shaoxing

1 cuillère à café de sauce Hoisin

1 cuillère à café de sauce soja sucrée

1 cuillère à café de poudre 5 parfums

1 cuillère à café de sucre en poudre

$\frac{1}{2}$ cuillère à café de sel

$\frac{1}{4}$ cuillère à café de poivre noir moulu

Du colorant alimentaire rouge

Peler et hacher finement au couteau l'échalote. Réserver dans un bol.

Peler l'ail et l'écraser dans le bol de l'échalote.

Ecraser le morceau de tofu fumé dans une tasse et ajouter une cuillère à café de son jus.

Mélanger ensemble l'échalote, l'ail et le tofu fermenté dans un bol.

Ajouter 1 cuillère à café d'alcool de riz Shaoxing, 1 cuillère à café de sauce Hoisin, 1 cuillère à café de sauce soja sucrée, 1 cuillère à café de poudre 5 parfums, 1 cuillère à café de sucre en poudre, $\frac{1}{2}$ cuillère à café de sel et $\frac{1}{4}$ cuillère à café de poivre noir moulu.

Mélanger l'ensemble pour former une pâte homogène.



Préparer du colorant rouge avec un peu d'eau.

Peindre la coenne au pinceau alimentaire pour obtenir une

coloration rouge. Cette opération n'est pas indispensable, mais elle est caractéristique de cette recette.





Entailler au couteau le côté chair de la poitrine de porc pour permettre à la marinade de pénétrer.

Badigeonner la viande avec la marinade.

Couvrir d'un film alimentaire et réserver de préférence une nuit au réfrigérateur.

Le lendemain, sortir la viande du réfrigérateur et l'enrouler sur elle même avec la marinade. Serrer le mieux possible.

Emballer soigneusement la viande dans du papier cuisson puis dans 2 épaisseurs de papier aluminium.







Cuire à la vapeur sans pression pendant 1h30.

Laisser refroidir dans son emballage.

Une fois refroidi, mettre le jambon, toujours emballé, dans un plat et l'entreposer au réfrigérateur pour la nuit. Ceci afin qu'il conserve bien sa forme.



Le lendemain matin, enlever le triple emballage et laisser reposer à température avant de consommer.

