

## Porc Chāshū et nouilles sautées



### Pour 4 personnes

- Environ 1 kg de poitrine de porc fraîche
- 10 cl de sauce soja
- 30 cl d'eau
- 20 cl de saké
- 20 cl de mirin
- 100g de sucre
- 4 gousses d'ail
- Un morceau de gingembre (environ 5 cm de long)
- 1 échalote

**L'avant-veille** (eh oui, je ne le répèterai jamais assez, les bonnes choses, ça se mérite)

Rouler la viande sur elle-même, peau vers l'extérieur, roulez-la et ficellez-la bien serré.

Dans une marmite à couvercle qui va au four (idéalement une cocotte en fonte), verser tous les ingrédients liquides, ajouter le sucre, l'ail dégermé, l'échalote coupée en deux et le gingembre grossièrement découpé, déposer la viande roulée, couvrir et enfourner à 160°. Laisser cuire deux bonnes heures et si, comme moi, on a mis au four vers 20h, on laisse refroidir dans le four toute la nuit.

**La veille** : sortir la marmite, ouvrir et retourner le morceau de viande : la partie immergée a pris une superbe couleur ambre foncé, ça sent divinement bon, on salive. Mais il faut encore patienter. Couvrir et remettre au four deux bonnes heures à 160°C. Cette fois, on sort la marmite et on la laisse refroidir complètement, puis on la met au frigo.

**Le jour J** : sortir la marmite du frigo, retirer la pellicule de gras qui s'est formée à la surface, filtrer le jus (qui s'est légèrement gélifié) et le conserver. Je pense avoir une petite idée de comment je vais m'en servir, affaire à suivre sur le blog.

Retirer la ficelle, découper des tranches fines.

Pour les nouilles : faire revenir une échalote avec un peu d'huile neutre, ajouter 3 ou 4 champignons noirs réhydratés et coupés en lamelles, ajouter un sachet de légumes vapeur Monsieur P. qu'on a fait cuire au préalable. Mélanger, ajouter des nouilles chinoises réhydratées et égouttées, puis deux ou trois cuillères à soupe du jus dans lequel le Chāshū a cuit. Mélanger. Servir les nouilles avec les tranches de Chāshū et déguster de suite.