Porc effiloché et galettes à la farine de pois chiches

Pour trois personnes

Pour le porc effiloché (pulled pork)

- Environ 500 g d'échine de porc non désossée
- 10 cl de sauce soja
- 30 cl d'eau
- 20 cl de saké
- 4 cuillères à soupe de sucre

Pour les galettes (pour 6 galettes d'environ 12 cm de diamètre)

- 6 cuillères à soupe bombées de farine de pois chiches
- 1 cuillère à café de coriandre hachée
- 1 gousse d'ail hachée (facultatif)
- 1 cuillère à café de curry léger, ou cumin ou rien
- 15 cl d'eau
- 1 cuillère à café de sel
- 1 cuillère à café de sucre
- un peu d'huile pour la cuisson

Mettre la sauce soja, le saké et le sucre dans une marmite qui va au four et qui a un couvercle, déposer le morceau d'échine, couvrir et enfourner à 160°C pour quatre heures.

Au bout de quatre heures (ou, comme moi, le lendemain), retourner le morceau d'échine, fermer et enfourner à nouveau pour 4 heures.

Sortir du four et laisser refroidir complètement : une nuit pour moi.

Le jour de la dégustation : on dégraisse le jus de cuisson et on remet à chauffer tout doux à 145°C pour une petite demi-heure, histoire de redonner tout son moelleux à la viande, puis on la sort et on l'effiloche. Il est très difficile de ne pas en manger la moitié pendant qu'on l'effiloche, j'avoue mais il est important de résister sinon on n'aura lus faim à table….

Ensuite, on remet dans la marmite avec le jus et on garde au chaud le temps de faire les galettes.

La préparation des galettes est hyper simple. On peut préparer la pâte la veille si on veut aller encore plus vite.

Il suffit de mélanger tous les ingrédients, ça prend environ 4 minutes….

Mettre un peu d'huile dans un petit ramequin, pendre un pinceau en silicone et huiler une poêle qu'on met à chauffer. Lorsque l'huile est bien chaude, verser une demi louche de pâte, laisser cuire environ 4 minutes sur une face, puis retourner. L'avantage de ces galettes, c'est qu'elles sont épaisses et donc faciles à retourner.

Servir le porc effiloché avec les galettes et, si on aime, un peu de yaourt type Fjord battu avec de la coriandre hachée.