

Porc au vinaigre noir maison noble - Guide Recettes

Ingrédients

- [Porc de 400 grammes, dés de 3,75 cm](#)
- [2 cuillères à soupe de vin shaoxing](#)
- [1 cuillère à soupe de sauce soja](#)
- [0,5 cuillère à soupe de jus de gingembre frais \(pressé à partir de gingembre râpé\)](#)
- [Une tasse d'une capacité de 60 ml contenant de l'amidon de pomme de terre](#)

- [2 cuillères à soupe de vin shaoxing](#)
- [2 cuillères à soupe de vinaigre noir](#)
- [1 cuillère à soupe de vinaigre de riz](#)
- [1 cuillère à soupe de sauce soja](#)
- [2 cuillères à soupe de sucre blanc](#)

Préparation

1. Dans un bol, mélanger le porc, 1 cuillère à soupe de vin Shaoxing, la sauce soja et le jus de gingembre. Laissez-le mariner pendant 1 heure.
2. Une fois la marinade terminée, ajoutez 2,5 cm d'huile dans un chaudron à fond épais et préchauffez-la à 170 ° C (170 ° C). Préparez une grille en la recouvrant de plusieurs couches d'essuie-tout.
3. Mettez la fécule de pomme de terre dans un petit bol et roulez chaque morceau de porc dessus pour donner à chaque pièce une couche uniforme d'amidon.
4. Faites cuire le porc en plusieurs fois (en fonction de la taille de votre casserole) jusqu'à ce qu'il soit légèrement bruni et bien cuit. Transférez le porc frit sur la grille tapissée d'essuie-tout.
5. Dans une sauteuse, ajoutez le vin Shaoxing restant avec le vinaigre noir, le vinaigre de riz, la sauce soja et le sucre. Allumer le brûleur à feu vif et porter le mélange à ébullition.
6. Ajoutez le porc cuit à la sauce au vinaigre noir et continuez à faire bouillir jusqu'à ce que la sauce soit très épaisse et sirupeuse et nappe chaque morceau de porc, plutôt que la poêle. Servez avec du riz cuit à la vapeur.