



Korokke et ramen au porc pané et pousses de soja

Korokke (pour 4 personnes)

- 4 pommes de terre
- 120g de chair à saucisse
- 2 oeufs
- 200g de chapelure (Panko)
- 1 oignon
- Sel et poivre du moulin
- Huile de friture

1/ Epluchez et cuisez les pommes de terre et écrasez-les pour en faire une purée.

2/ Epluchez l'oignon et concassez-le.

3/ Mélangez la chair à saucisse, l'oignon cru et la purée, assaisonnez ensuite le mélange avec le sel et le poivre, et faites des boulettes plates, ceci pour une meilleure cuisson à cœur dans l'huile.

4/ Cassez les oeufs dans un bol et battez-les. Versez la chapelure dans une assiette plate.

5/ Quand le mélange a refroidi, formez des boulettes et trempez-les dans l'oeuf, égouttez les boulettes et ensuite panez-les à la chapelure.

6/ Faites chauffer l'huile et plongez les boulettes dans l'huile chaude jusqu'à ce qu'elles soient colorées.

7/ Egouttez-les et dégustez-les chaudes accompagnées de sauce Tonkastu (sauce sucrée salée).



Ramen au porc pané et pousses de soja (pour 4 personnes)

- 2 oignons jeunes
- 100g de chou chinois
- 2 escalopes de porc pané
- 2 poignées de pousses de soja
- 2 litres d'eau
- 2 cubes de bouillon de poule
- 3 càs de miso
- 2 pincées de curry
- 1/2 c. à c. de sucre roux
- 1 càs de saké
- 150 g de ramen
- 1 gousse d'ail
- 3 cm de gingembre frais râpé
- 1 càc de nuoc mam (sauce poisson)
- 2 càs de sauce soja
- 3 gouttes d'huile de sésame

1/ Chauffez l'eau. Ajoutez le chou chinois émincé, le miso, les cubes, la sauce soja, le nuoc mam, le curry, le saké, l'ail, l'huile de sésame et le gingembre. Portez à ébullition quelques instants, ensuite chauffez à feu moyen.

2/ Dans une poêle, saisissez les escalopes.

3/ Ajoutez le sucre dans le bouillon. Goûtez et rectifiez l'assaisonnement. Une fois que votre bouillon a le goût désiré, jetez les ramen dans le bouillon et relancez l'ébullition pendant 3'.

4/ Coupez les escalopes en petits morceaux.

5/ Dans un grand bol, commencez par mettre des nouilles. Ensuite, versez le bouillon.

Ajoutez au dernier moment le porc pané, les pousses de soja et l'oignon jeune émincé.

Regardez la préparation en vidéo : http://www.rtb.be/tv/emission/detail_un-gars-un-chef/actualites/article_korokke-et-ramen-au-porc-pane-et-pousses-de-soja?id=9106057&emissionId=5931