

# Boulettes de porc laquées

Bonjour à toutes et tous

Avec la coupe du monde toute proche, je ne sais pas vous, mais personnellement, j'ai commencé à fouiller des idées- recettes pour plateau télé. Et qui dit cuisine de plateau télé dit forcément « recette à grignoter facilement ». Bouchées, muffins, tartes et boulettes sont des idées de choix pour varier les formes et les saveurs. En fouillant dans différentes revues, j'ai trouvé (je ne sais plus où..) des boulettes de porc laquées au soja, sous un faux air de porc au caramel. Constituées de chair à saucisse mise en boulette puis cuite dans une sauce à base de sauce soja , c'est un plat rapide, dans les saveurs adorées de mes gourmands, et donc parfait à essayer.

A la dégustation, heureusement que j'en avais fait pour deux fois car il n'en ai rien resté ! Ces (sus-nommées) « super boulettes asiatiques » sont moelleuses dedans, bien relevées, avec un petit goût sucré lié au laquage. Si la première fois elles ont été servies en plat, mes gourmands les envisagent bien pour des pâtes, ou pour les futurs plateau télé coupe du monde.

Bref, je voulais donc partager la recette de ces boulettes laquées, à utiliser dans toute occasion de votre choix. En espérant que cela vous plaise ! Bonne journée



Boulettes de porc laquées

---

## **Recette : Boulettes de porc laquées**

**Saison de la recette : Toute l'année**

**Temps de préparation : 20 minutes**

**Temps de cuisson : 15 minutes**

---

## **Ingrédients**

Pour 4 personnes (12 à 15 boulettes environ)

Pour les boulettes :

- 600 gr de chair à saucisse
- 2 gousses d'ail
- 1 échalote
- 1 cuillère à soupe de 4 ou 5 épices
- 1 cuillère à café de persil haché
- Sel et poivre (\*)

Pour le laquage :

- 1 oignon
- 100 ml de sauce soja
- 4 cuillères à soupe d'eau
- 1 cuillère à café de vinaigre de riz
- 1 cuillère à café de 4 épices
- 3 cuillères à soupe de sucre

## **Réalisation**

### **Étape 1 : Réalisation des boulettes**

- Épluchez puis hachez finement l'ail et les échalotes.
- Dans un saladier, déposez la chair à saucisses, ail, échalotes, épices, herbes, un peu de sel et poivre. Mélangez à la main pour essayer d'homogénéiser la répartition des ingrédients.
- Formez des boulettes à la main en vous aidant de vos paumes, puis réservez au frais jusqu'à la cuisson.

### **Étape 2 : Cuisson et laquage**

- Épluchez et hachez l'oignon.
- Faites chauffer un peu d'huile dans une poêle puis faites y revenir les boulettes sur toutes les faces avec

l'oignon.

- Une fois les boulettes bien dorées, versez la sauce soja, vinaigre, épices, sucre et l'eau. Poussez à feu vif 1 minutes en grattant le fond de la poêle (pour récupérer les sucs), puis baissez à feu doux.
- Laissez finir de cuire pendant 15 minutes à feu doux et sans couvrir. Roulez de temps en temps les boulettes dans la sauce (et/ou versez de la sauce dessus à l'aide d'une cuillère) pour bien les laquer.

Servez ces boulettes de porc laquées chaudes

---

### **Astuces :**

- Vous pouvez agrémenter les boulettes laquées de feuilles de coriandre hachée à la place du persil si vous en disposez.
  - (\*) Avant d'ajouter du sel à votre préparation de boulette, vérifiez que la chair à saucisse n'en contient pas. Si c'est le cas, n'en remettez pas.
  - A l'avance : Les boulettes étape 1 peuvent être préparées 1/2 journée à l'avance et conservées au frais sous un film alimentaire
  - *Accompagnement* : des nouilles chinoises, du riz
-