



**Ingrédients :**

- 400 g d'échine de porc sans os
- 3 gousses d'ail
- 1 c. à soupe d'huile
- Sauce Char Sui
- 2 c. à soupe de sirop de maltose ou miel liquide
- 2 c. à soupe de sauce hoisin
- 1 c. à soupe de sauce de soja claire
- 1 c. à café de Mei Kuei Lu Chiew (alcool chinoise)
- 1 c. à café de 5 épices
- 1 c. à café d'huile de sésame
- 3 c. à café de colorant rouge
- ½ c. à café de bicarbonate de soude
- 1 c. à café de glutamate

**Préparation :**

Couper l'échine de porc en morceaux de taille moyenne.

Dans un bol mettre la sauce de soja, le colorant rouge, le miel ou le maltose, les 5 épices, la sauce hoisin, l'huile de sésame, et l'alcool.

Verser les 2/3 de la sauce Char Sui puis ajouter le glutamate, le bicarbonate, l'huile et les gousses d'ail écrasées. Laisser mariner 24h au frais.

Avant la cuisson badigeonner avec le reste de la sauce la viande et enfourner à 230°C pendant 20 minutes, en surveillant bien les morceaux d'échine et en retournant de temps en temps, jusqu'à ce qu'ils soient bien caramélisés.

Servir avec du riz blanc et une sauce épice ou sauce hoisin selon vos préférence.

**Astuces :** vous pouvez très bien cuire le porc char sui au barbecue, mais pour cela couper les morceaux d'échine un peu plus gros.

Le porc char sui se mange comme le canard laqué, avec du riz blanc (char sui fan) ou à l'intérieur de petit pain blanc (char sui bau) ou dans le riz cantonnais coupé en petit dés ou bien avec des nouilles (char sui mein).

---

www.azizen.com - copyright 2011-2012 - tous droits réservés