



Boulettes de porc sauce yakitori (cuisson en papillote)

Préparation : 30 minutes

Pour 4 personnes :

La sauce yakitori :

- 15 g de maïzena
- 1 càs de saké
- 75 ml de mirin
- 140 ml de sauce soja japonaise
- 50 g de sucre

Délayer la maïzena dans 1 càs de saké et 2 càs de mirin (25 ml).

Dans une petite casserole, mettre le restant des deux sauces (mirin + sauce soja), ainsi que le sucre. Mettre sur feu moyen. Dès que le sucre a fondu (le stade de l'ébullition n'est pas encore atteint à ce stade), ajouter la maïzena délayée. Lorsque le mélange bout, compter une minute en remuant sans cesse et éteindre (la sauce est sirupeuse ; elle nappe la cuillère). Réserver.

Les boulettes :

- 600 g d'échine de porc hachée
- 100 g de ciboulette Thaïlandaise, soit un bouquet (elle ressemble à des oignons nouveaux, mais le bulbe est très fin ; on la trouve facilement dans les épiceries asiatiques).
- 25 g de gingembre
- 2 gousses d'ail
- 40 g de chapelure
- 1 oeuf

Préparer les papillotes. Découper un grand rectangle de papier sulfurisé et la déposer sur une plaque de cuisson : plus le papier est grand, mieux c'est. Il doit déborder d'environ 6 cm au-delà de la plaque de cuisson.

Graisser le papier avec de l'huile neutre à l'aide d'un pinceau.

Râper le gingembre et l'ail à l'aide d'une râpe ou d'un mini-hachoir.

Ajouter la viande hachée.

Laver la ciboulette Thaïlandaise et l'égoutter sur du papier absorbant. La ciseler (j'évite d'utiliser un robot ; la ciboulette rendrait de l'eau, car hachée et non ciselée).

Incorporer la ciboulette à la viande hachée, ainsi que la chapelure et l'oeuf.

Bien amalgamer l'ensemble avec les doigts.

Former des boulettes de la taille d'une noix dans le creux de la main.

Les déposer au centre sur la feuille de papier sulfurisé.

Napper les boulettes avec 9 càs de sauce yakitori.

Refermer la papillote avec une deuxième feuille de papier sulfurisé de mêmes dimensions.

Enfourner dans un four préchauffé à 210°C. Cuire 15 minutes.

Si vous préférez former des aumonières individuelles, prolongez de 5 minutes le temps de cuisson. Les boulettes sont moins espacées que dans la papillote géante et ont donc besoin de plus de cuisson.

Réchauffer la sauce yakitori.

Servir les boulettes brûlantes, nappées de sauce yakitori.