

Recette de curry japonais au porc katsu

durée totale **45 min.** 15 min. temps de préparation 30 min. temps de cuisson

INGRÉDIENTS

4 portions

4	côtelettes/escalopes de porc
	Sel / Poivre
100 g	de farine
1	œuf
2 càs	<u>Sauce soja fermentation naturelle Kikkoman</u>
150 g	<u>Le Panko Kikkoman - la Chapelure croustillante à la japonaise</u>
	Huile pour la friture
Sauce	
50 g	de beurre
2	carottes finement coupées en dés
1	oignon finement haché
0,25	de chou-fleur finement coupé en dés
1 càs	de curry en poudre
2 càs	de farine
3 càs	<u>Sauce soja fermentation naturelle Kikkoman</u>
600 ml	de bouillon de poulet
2 càs	de vinaigre de riz
0,25	de chou pointu finement émincé
	Oignon nouveau, haché
	Riz cuit à la vapeur

PRÉPARATION

Étape 1

Enrober les escalopes de farine assaisonnée de sel et de poivre. Les tremper ensuite dans un mélange d'œuf et de sauce soja, puis les enrober entièrement de chapelure panko. Faire chauffer une poêle avec 1 cm d'huile. Faire frire les escalopes pendant 3 à 4 minutes de chaque côté. Laisser reposer quelques minutes avant de les découper.

Étape 2

Faire fondre le beurre dans une poêle et ajouter les carottes coupées en petits dés, le chou-fleur et l'oignon haché. Laisser cuire pendant quelques minutes avant d'ajouter le curry en poudre. Faire cuire jusqu'à ce que les arômes des épices se dégagent. Ajouter ensuite la farine et bien mélanger. Ajouter la sauce soja et le bouillon de poulet et laisser mijoter la sauce à feu doux pendant environ 15 minutes. Assaisonner à votre goût avec du vinaigre de riz, du sel, du poivre, davantage de sauce soja et éventuellement un peu plus de curry en poudre.

Étape 3

Servir les escalopes coupées en fines tranches sur un lit de chou râpé et de riz, puis garnir d'oignons verts hachés. Servir la sauce au curry à part.