

Jarret de porc Teriyaki à la bière et nouilles udon

durée totale **135 min.** 45 min. temps de préparation 45 min. temps de cuisson 45 min. temps de cuisson

INGRÉDIENTS

10 portions

Pour le jarret de porc :

2 kg de jarret de porc (820 g de poids net cuit et désossé)

10 g de grains de poivre

2 g de feuilles de laurier

Pour la sauce :

150 g d'échalotes hachées

15 g d'ail haché

25 g de gingembre haché

50 ml d'huile de colza

1,25 litre de bière brune

200 ml [Sauce soja fermentation naturelle Kikkoman](#)

25 g de miel

300 g d'edamames surgelés

500 g de poivrons rouges, coupés en lanières

100 g de beurre en flocons

60 g de maizena

160 ml d'eau

En plus :

2 kg de nouilles udon

20 g de graines de sésame

PRÉPARATION

Étape 1

Faire bouillir le jarret de porc dans une cocotte-minute avec l'eau, le poivre et les feuilles de laurier pendant 45 minutes jusqu'à ce qu'il soit tendre. Retirer l'os et effiloche la viande. Réserver jusqu'à ce qu'elle soit utilisée.

Étape 2

Faire revenir les échalotes, l'ail et le gingembre pendant 1 minute dans la moitié de l'huile de colza. Déglacer avec la bière et la sauce soja Kikkoman. Ajouter le miel et réduire la sauce à un litre à feu moyen pendant environ 45 minutes.

Étape 3

Faire revenir le poivron rouge et les edamames à la poêle dans l'autre moitié d'huile, pendant environ 5 minutes.

Étape 4

Ajouter le beurre à la sauce. Mélanger la fécule de maïs avec de l'eau et utiliser ce mélange pour épaissir la sauce. Réduire le feu, ajouter les légumes et la viande à la sauce et garder au chaud.

Étape 5

Faire bouillir les nouilles udon dans de l'eau salée pendant environ 1 minute. Réchauffer des portions de nouilles udon avec la viande, les légumes et la sauce dans une petite casserole, puis servir vos pâtes garnies des graines de sésame.