KIKKOMAN

Nouilles vietnamiennes bún chả aux boulettes de porc

durée totale **45 min.** **25 min.** temps de préparation **20 min.** temps de cuisson

INGRÉDIENTS

10 portions

Pour la viande :

- **1,2 kg** de porc haché
- **40 g** d'ail (8 gousses), finement haché
- **20 g** de gingembre, râpé
- **120 ml** Teriyaki Marinade Kikkoman
- **100 ml** d'huile végétale, pour la friture

Nouilles et légumes :

- **1 kg** de nouilles de riz, cuites et refroidies
- **200 g** de carottes, coupées en très fines rondelles
- **200 g** de concombre, coupé en fines rondelles
- **200 g** de daikon, coupé en fines lamelles
- **150 g** d'herbes fraîches (menthe, coriandre, basilic thaï), lavées et effeuillées

Pour la sauce bun cha :

- **50 g** de sucre de palme ou de canne
- **100 ml** Sauce soja fermentation naturelle Kikkoman
- **150 ml** de jus de citron vert
- **150 ml** d'eau
- **30 ml** de vinaigre de riz
- **50 ml** de sauce de poisson
- **15 g** d'ail, finement haché
- **40 g** de piment rouge, finement haché

Garniture :

PRÉPARATION

Étape 1

Dans un bol, mélanger le porc haché avec l'ail, le gingembre et la marinade Teriyaki Kikkoman.

Étape 2

Façonner des petites boulettes plates (environ 25 g chacune) et les faire cuire dans une poêle, 5 à 7 minutes de chaque côté, jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées et cuites à cœur.

Étape 3

Pour la sauce, écraser finement le sucre dans un mortier, puis le verser dans un bol. Ajouter la sauce soja Kikkoman, le jus de citron vert, l'eau, le vinaigre de riz, la sauce de poisson, l'ail et le piment. Mélanger jusqu'à obtenir une sauce homogène.

Étape 4

Dans un bol, déposer une portion de nouilles de riz. Ajouter les carottes, le concombre et le daïkon. Disposer les boulettes par-dessus, puis napper de sauce. Terminer avec les herbes fraîches, des quartiers de citron vert et un peu de piment si vous aimez.

10	brins de coriandre, effeuillés
10	brins de menthe, effeuillés
30 g	de piment, haché (facultatif)
10	quartiers de citron vert