

# CHASHU

*Ingrédient incontournable des ramens japonais, ce porc braisé lentement dans une sauce est très fondant et peu se couper à la baguette. Il accompagnera parfaitement une salade ou un bol de riz.*



## Ingrédients:

- Sauce soja 20cl
- Mirin 20cl
- Sake 20cl
- Eau 30cl
- Sucre 100g
- Gingembre frais
- 5 gousses d'ail
- 2 échalotes
- 1kg de poitrine de porc avec la couenne
- Ficelle de cuisine

-Si la couenne présente quelques impuretés, plaquez la quelques secondes sur une poêle brûlante puis rincez la avec un linge propre humide.

-Roulez la poitrine de porc couenne vers l'extérieur et ficelez la fermement.

-Mélangez tous les ingrédients dans une casserole puis portez à ébullition et coupez le feu.

-placez le porc dans un plat et recouvrez de marinade (l'idéal étant qu'il soit quasiment entièrement immergé).

-Mettre dans un four préchauffé à 130°C pendant 4 heures et retourner toutes les heures (ou toutes les 1/2h).

-Baisser le four à 100° et poursuivre la cuisson 4h en retournant régulièrement la viande.

