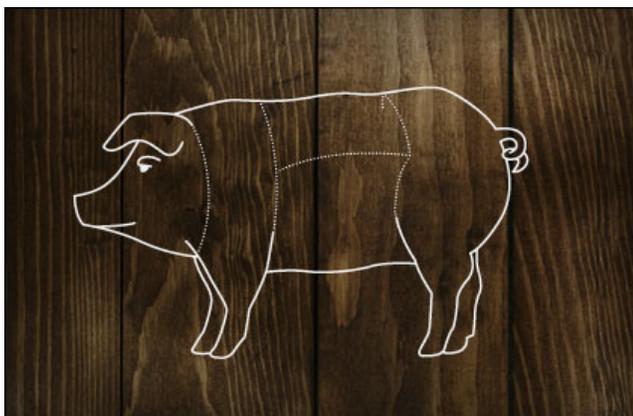


# CUBE DE FLANC À L'ASIATIQUE

NIVEAU DE  
DIFFICULTÉ



30 min  
PRÉPARATION

210 min  
CUISSON

2  
PORTIONS

## COUPES



Flanc  
(poitrine)

## INGRÉDIENTS

|              |   |        |
|--------------|---|--------|
| 26 oz        | Flanc de porc du Québec, découenné, dégraissé | 750 g  |
| 3 c. à table | Huile végétale                                | 45 ml  |
| 4 tasses     | Eau   | 1 L    |
| 2 c. à thé   | Dashi en granulés (dashi-no-moto)             | 10 ml  |
| 5 c. à table | Gingembre frais, pelé, râpé                   | 75 ml  |
| 3 c. à table | Saké  | 45 ml  |
| 3 c. à table | Sucre roux (cassonade)                        | 45 ml  |
| 1            | Petit piment oiseau, finement ciselé          | 1      |
| 1/2 tasse    | Sauce soya japonaise                          | 125 ml |
| 3 c. à table | Mirin   | 45 ml  |
| 1            | Oignon jaune, épluché, émincé                 | 1      |

## PRÉPARATION

1. Couper le flanc de porc en cubes de 2,5 cm (1 po).
2. Dans un bol, enrober les cubes dans l'huile.
3. Dans une poêle chaude, sans gras, faire revenir 2 à 3 minutes. Une fois les cubes bien colorés, retirer et réserver.
4. Dans une casserole, porter à ébullition l'eau, ajouter le dashi et le gingembre, les cubes de porc et laisser cuire 2 heures 30 minutes à feu doux.
5. Ensuite, ajouter le saké, le sucre, le piment, la sauce soya, le mirin et l'oignon. Laisser cuire encore 1 heure.
6. Quand la sauce commence à épaissir et à devenir sirupeuse, retirer du feu, laisser reposer 25 minutes à couvert. Faire réchauffer au moment de servir.
7. Servir avec un riz nature ou des nouilles Soba.