



Crêpes au canard laqué

(22 crêpes environ)



Avec un large couteau bien aiguisé, on enlève la peau du canard.



On sépare d'abord le pilon de la carcasse avant d'en retirer la peau.



On coupe la peau en morceaux à peu près rectangulaires de 4x6 cm



Pour rendre le plat plus digeste, on retire la couche de graisse sous la peau.



On commence par mettre un morceau de peau sur un crêpe...



...On ajoute un petit bouquet d'oignon nouveau...



...On répartit un peu de sauce sur la crêpe...



... et on rabat l'autre moitié de la crêpe sur la farce...

INGREDIENTS: (pour le canard laqué)

- 1 canard (2,5 kg)

Pour la marinade:

- 2 c. à café de sucre
- 1 c. à café de sel
- 1/2 c. à café de poudre aux cinq épices
- 1/2 c. à café de gingembre moulu

Pour les épices:

- 30 g de gingembre mûr épluché
- 3 morceaux d'anis étoilé
- 1 feuille de laurier

Pour le glaçage:

- 10 g de sucre de malt
- 1 c. à café de vinaigre chinois rouge
- 1 c. à café de vinaigre de riz
- 2 c. à café de vin de riz rouge

Pour la sauce:

- 30 g de sucre
- 1 c. à café de sauce aux huîtres
- 3 c. à soupe de pâte de graines de soja
- 3 c. à soupe de sauce *Hoisin*
- 2 c. à soupe d'huile de sésame
- 2 c. à soupe d'huile de friture

Pour l'accompagnement:

- 22 crêpes mandarin
(voir recette ci-dessous)

Pour la garniture:

- 22 bouquets d'oignons nouveaux de 5 cm de long
(utilisez uniquement les parties blanches)
- 2 piments rouges frais coupés en rondelles de 3 mm égrenés

INGREDIENTS: (pour les crêpes mandarin)

- 200 g de farine de blé
- 50 g de farine de riz
- 1 pincée de safran
- 12,5 cl d'eau bouillante (éventuellement un peu plus)
- 1/2 c. à soupe d'huile de sésame
- 1 pincée de sel

PREPARATION du canard**Préparez d'abord le canard:**

- Videz-le, nettoyez minutieusement l'intérieur comme l'extérieur, égouttez-le puis, séchez-le bien.

Préparez ensuite la marinade:

- Mélangez tous les ingrédients et saupoudrez-en l'intérieur du canard, tout en évitant de déboder sur la peau.

- Laissez pénétrer environ 30 mn.

- Farcissez le canard avec les épices et fermez le avec une brochette.

- Plongez le canard pendant 10 secondes dans de l'eau bouillante, puis plongez-le immédiatement dans de l'eau glacée afin d'interrompre le processus de cuisson.

- Séchez-le, mélangez les ingrédients du glaçage et badigeonnez-en la peau du canard.

- Suspendez le canard dans un endroit sec pendant 6 heures.

Préparez la sauce:

- Mélangez au sucre la sauce aux huîtres, la pâte de graines de soja, la sauce *Hoisin* et l'huile de sésame.

- Faites chauffer l'huile de friture dans une poêle, versez-y le mélange et portez à ébullition tout en remuant constamment.

- Retirez du feu et laissez refroidir.

- Préchauffez le four à 150° C.

- Faites griller la canard pendant 20 mn, la poitrine tournée vers le haut.

- Retournez-le et faites griller l'autre côté pendant 15 mn.

- Sortez-le du four, faites chauffer de l'huile et versez-le sur le canard.

Pour découper et préparer la canard, voir démonstration ci-dessus.

Pour obtenir de petits bouquets d'oignons nouveaux, coupez les parties blanches en morceaux de 5 cm de long, puis faites quatre encoches dans chaque bouquet.

Mettez les morceaux d'oignon dans de l'eau glacée et conservez-les au réfrigérateur jusqu'à ce que leurs extrémités s'enroulent.

Égouttez-les bien avant de servir. Enfilez une rondelle de piment dans chacun des bouquets.

PREPARATION des crêpes

- Incorporez délicatement les deux sortes de farines dans l'eau bouillante.

- Ajoutez le sel et l'huile de sésame, puis pétrissez

- Laissez reposer environ 1 heure

- Faites des petites boules qui seront par la suite étalées en crêpes d'environ 12 cm de diamètre et 5 mm d'épaisseur.

- Recouvrez le tout d'un torchon afin d'éviter le dessèchement.

- Faites chauffer une poêle lourde à feu vif.

- Faites sautez les crêpes les unes après les autres (sans huile)

N'oubliez pas de les retourner. Servez immédiatement.



Les NEMS

(cha gio)
4 personnes

INGREDIENTS:

- 1 sachet de galette de riz.
- 300 g de poitrine de porc haché.
- 1 sachet de champignon chinois ("oreilles de chat").
- 1 sachet de vermicelle chinois ("cheveux d'ange").
- 200 g de chair de crabe.
- 1 oignon.
- 1 carotte.
- 2 oeufs frais.
- Sel, poivre, et 1 c à soupe de sauce de poisson "Nuoc mam".
- 1 bouteille d'huile à friture.
- 1 Bouquet de menthe fraîche.
- 1 Laitue.

Sauce:

- 1 tasse d'eau chaude.
- 1/2 tasse de vinaigre rouge.
- 1/2 c à café de sucre.
- 1/3 tasse de "Nuoc mam".
- quelques lanières de carotte émincées.

PREPARATION:

- Tremper les champignons chinois et les vermicelles dans de l'eau tiède. Attendre environ 1h, puis les hacher.
 - Hacher de même la carotte et l'oignon.
 - Dans un grand saladier, mettre la viande de porc et la chair de crabe émietée.
 - Rajouter les ingrédients précédemment hachés, puis mélanger avec les mains.
 - Casser les oeufs, assaisonner avec le sel, poivre et "nuoc mam". Malaxer tout jusqu'à ce que la farce soit bien homogène.
 - Tremper un torchon dans de l'eau, puis l'étendre sur une table.
 - Prendre une galette de riz et la plonger rapidement dans un bol d'eau tiède. déposer la sur le torchon et répéter l'opération sur toute la surface.
 - Déposer une quantité de farce équivalente à une cuillère à café au bord de chaque galette.
 - Plier successivement les rebords des côtés, puis rouler entièrement la galette garnie de farce.
 - Faire chauffer l'huile dans une poêle.
 - Y faire frire les rouleaux durant 10 mn environs jusqu'à ce qu'ils deviennent dorés.
 - Les égoutter sur du papier absorbant.
- Pour mieux les apprécier, remettre les Nems au four à basse température 10 mn avant de les servir.

Sauce:

Dans le bol d'eau chaude, faite fondre le sucre. Puis rajouter les autres ingrédients sans oublier les émincées de carottes.



Rouleaux de printemps

(6 personnes environ)

INGREDIENTS:

- 1 paquet de 100 g de couenne de porc séchée (magasin asiatique)
- 1 roti de porc de 1 kg
- 2 à 3 cuillères à café d'ail cuit à huile
- 2 cuillères à café de glutamate (magasin asiatique)
- 3 à 4 cuillères à soupe de sucre en poudre
- 2 à 3 cuillères à soupe de poudre de riz grillé (magasin asiatique)
- 2 cuillères à soupe de sel
- Quelques des feuilles de salade (batavia ou laitue)
- Des feuilles de menthe
- Des galettes de riz d'environ 32 cm de diamètre (magasin asiatique)

Sauce:

- 1 tasse d'eau chaude.
- 1/2 tasse de vinaigre rouge.
- 1/2 c à café de sucre.
- 1/3 tasse de "Nuoc mam".
- quelques lanières de carotte émincées.

PREPARATION:

- Faire cuire le rôti de porc (de manière tout fait classique !), puis le laisser refroidir complètement.
- Faire tremper la couenne pendant au moins une bonne heure dans de l'eau tiède.
- Lorsque la couenne est prête, essorer la avec un torchon, il ne doit plus rester d'eau.
- Couper la en petites lanières de 2 à 3 cm.
- Couper le rôti de porc en fines tranches de 2mm, puis chaque tranche en lanières de 2mm.
- Mélanger le porc et la couenne dans un grand saladier.
- Puis ajouter l'ail, le sel, le sucre, le glutamate, la poudre de riz grillé. Mélanger le tout.
- Rouler ensuite les rouleaux.

Faire chauffer de l'eau dans une grande poêle. Passer rapidement une galette de riz dans l'eau frémissante. L'étendre sur un torchon.

Mettre une feuille de salade (en prenant soin d'enlever les parties dures), quelques feuilles de menthe.

Mettre de la farce sur la salade.

Rabattre les côtés.
Rouler assez serré.

Sauce:

Dans le bol d'eau chaude, faite fondre le sucre. Puis rajouter les autres ingrédients sans oublier les émincées de carottes.



**Brioches à
la vapeur**
(18 brioches environ)

INGREDIENTS:

1 sachet de farine de riz pour brioches à la vapeur (magasin asiatique)
90g de sucre
25 cl de lait
2 cuillères à soupe d'huile
500 g de poitrine de porc hachée
1 saucisse chinoise (magasin asiatique)
3 oeufs durs
5 champignons parfumés (magasin asiatique)
5 gros champignons noirs (magasin asiatique).
1 boîte de pousse de bambou en lamelle.
1 gros oignon
Une pincée d'ail en poudre
1 cuillère à café de poivre et de sel
5 cuillère à soupe de vinaigre blanc.

1) Préparation de la pâte:

Mettre une cuillère de farine dans un bol, et réservez-la pour plus tard.
Mettre le reste de la farine de riz dans un grand saladier. Ajouter le sucre et le lait.
Bien pétrir la pâte, jusqu'à ce qu'elle soit bien homogène (et surtout très collante).
Ajouter l'huile.
Continuer à pétrir la pâte pendant environ 5 min.
Recouvrir d'un linge et laissez reposer à l'abri des courants d'air pendant une heure.

2) Préparation de la première farce:

Couper la saucisse chinoise en rondelles de 3 à 4 mm d'épaisseur.
Couper les champignons (que vous avez fait tremper dans l'eau pendant au moins 1 h) en lamelles de 3 à 4 mm d'épaisseur.
Couper les oeufs durs en 8. Hacher finement la viande avec les oignons.
Emincer les champignons noirs que vous avez fait tremper dans l'eau pendant au moins 1 h) en lamelles de 2 mm.
Emincer finement l'oignon.
Mélanger avec viande hachée, le sale, le poivre, et le sucre.
Bien mélanger. Faire 18 petites boules avec cette farce.

3) Préparation de la deuxième farce:

Faire chauffer un peu d'huile dans une poêle.
Ajouter l'ail, les champignons émincés finement (que vous avez fait tremper dans l'eau pendant au moins 1 h), puis les lamelles de bambou.
Ajouter sel, poivre.
Faire cuire environ 5 min.
Laisser refroidir.

4) Préparation des brioches:

Repétrir la pâte avec la farine réservée, puis la couper en 18 morceaux égaux.
Prendre une feuille de papier A4, la plier en 4 dans le sens de la hauteur, puis en 3 dans le sens de la largeur.
Découper ainsi 18 morceaux.
Aplatir un morceau de pâte, en rond, de manière à ce que le centre soit plus épais.
Mettre une boulette de viande, un morceau d'oeuf, une tranche de saucisse et une lamelle de champignon.
Refermer la brioche en ramenant les bords vers le haut. Pincer la pâte et tourner la brioche afin de bien la fermer.
Tremper le fond de la brioche dans une tasse contenant un peu d'huile, puis la poser sur un morceau de papier.

5) Cuisson des brioches:

Mettre de l'eau et le vinaigre blanc dans le bac inférieur d'un cuiseur vapeur.
Placer les brioches dans le (ou les) bac(s) supérieur(s).
Faire cuire à la vapeur pendant 15 min. Au bout de ce temps, ouvrir la casserole pour laisser s'échapper la vapeur, puis refermer et poursuivre la cuisson pendant encore 5 min.
Manger les brioches chaudes ou tièdes.
Vous pouvez conserver ces brioches pendant environ une semaine au réfrigérateur.
Vous pouvez les faire réchauffer au micro-onde, puissance moyenne, pendant 1 min.



Raviolis frits

(10 personnes environ)

INGREDIENTS:

- 650 g de rôti d'épaule
- 250 g de crevettes roses congelées
- 1 cuillère à soupe de sucre
- 4 cuillères à soupe de nuoc mam (magasin asiatique)
- 1 cuillère à soupe de fécule de pomme de terre
- 1 cuillère à café de levure chimique
- 1 cuillère à café de glutamate (magasin asiatique)
- 1 sachet de feuilles de pâte à ravioli chinois
- 3 échalotes
- 2 cuillères à soupe d'huile de sésame (magasin asiatique)
- 1 cuillère à soupe de poivre en poudre
- 5 cuillères à soupe de mayonnaise
- 2 cuillères à soupe de sauce de soja
- 5 cuillères à soupe de vinaigre noir (magasin asiatique)
- Poivre

PREPARATION:

- Emincer la viande en fines lamelles.
- Mettre dans un plat le nuoc mam et le sucre.
- Bien mélanger.
- Mettre la viande, les crevettes décortiquées, bien mélanger.
- Ajouter la fécule, la levure et le glutamate.
- Laisser macérer 12 h au frigo.
- Mixer la viande afin d'en faire de la purée.
- Mélanger à la viande les échalotes finement émincées.
- Ajouter l'huile de sésame et le poivre.
- Taper violemment la préparation une bonne quinzaine de fois afin de l'assouplir.
- Mettre une cuillère à café de viande au milieu d'une feuille à ravioli.
- Plier la feuille en 2 suivant la diagonale.
- Ramener les bords, en les pliant plusieurs fois de suite.
- Faire cuire en pleine friture, jusqu'à ce qu'ils soient dorés.

Pour la sauce d'accompagnement, mélangez la mayonnaise, la sauce de soja et le vinaigre.

Servir les raviolis réchauffés au four afin qu'ils soient moins gras.



Calmars à la sauce de soja

(4 personnes environ)

INGREDIENTS:

- 500 g de calmars prêts à cuire
- 1 morceau de racine de curcuma d' 1 cm d'épaisseur
- 1/4 de c. à café de sel
- 3 c. à soupe de jus de citron vert
- 4 c. à soupe d'huile
- 2 lamelles de gingembre
- 3 gousses d'ail coupées en fines rondelles
- 10 échalotes pelées et coupées en fins anneaux
- 4 c. à soupe de sauce de soja

PREPARATION:

- Entaillez les calmars en un ou deux endroits à chaque bout.
- Pilez le curcuma avec du sel.
- Ajoutez 1 c. à soupe de jus de citron vert puis les calmars en remuant pour qu'ils soient bien enduits de la préparation.
- Faites chauffer 2 c. à soupe d'huile dans une poêle et faites-y revenir les calmars jusqu'à ce qu'ils soient à moitié cuits. (pensée à recouvrir la poêle pour éviter les projections.) Normalement, la sauce ne doit pas être entièrement évaporée. Retirez les calmars et mettez-les de côté.
- Dans une seconde poêle, faites chauffer le reste de l'huile, faites-y dorer le gingembre, l'ail et les échalotes.
- Versez la sauce de soja et le reste du jus de citron vert.
- Ajoutez les calmars, mélangez et finissez la cuisson avant de servir aussitôt.



Poulet aux piments séchés

(5 personnes
environ)

INGREDIENTS:

- 4 filets de blanc de poulet coupés en dés de 1cm
- 10 piments séchés
- Huile
- 1/2 c. à café de farine de maïs, mélangée avec 2 c. à café d'eau
- 4 tranches de rhizome de gingembre
- 5 oignons nouveaux, coupés en morceaux de 5 cm de long

Pour la marinade:

- 1 oeuf
- 1 c. à soupe de soja claire
- 1/2 c. à café de farine de maïs
- 1 c. à soupe d'huile

Pour la sauce:

- 1 c. à café de vin de riz
- 1 c. à café de vinaigre noir
- 1 c. à café de sucre
- 1/2 c. à café de sauce de soja épaisse
- 1/2 c. à café de sauce de soja claire
- Quelques gouttes d'huile de sésame

PREPARATION:

- Mélangez tout les ingrédients de la marinade dans un saladier, puis faites-y mariner les dés de poulet pendant 1 h.
- Coupez les piments séchés en 2 cm de long, puis enlevez les graines.
- Dans un *Wok* préchauffé, versez 2 c. à soupe d'huile et faites griller brièvement les piments à grand feu. Puis réservez-les.
- Faites chauffer dans le même *Wok* 25 cl d'huile et faites revenir les dés de poulet marinés.
- Lorsqu'ils sont cuits, incorporez d'abord le mélange des ingrédients de la sauce, puis le mélange de farine de maïs, et faites cuire jusqu'à ce que la sauce ait lié le tout.
- Ajoutez le gingembre, les oignons nouveaux et les piments grillés.
- Remuez et servez immédiatement.



Tofu sauté aux gambas

(4 personnes
environ)

INGREDIENTS:

- 2 cubes de tofu ferme (coupés chacun en 16 morceaux)
- 150 à 200 g de gambas décortiquées, marinées avec du sel et du poivre.
- 1 gousse d'ail, épluchée et hachée.
- 1/2 c. à soupe de sauce de soja claire
- 1 c. à café de curry
- 1 c. à café de concentré de tomate
- 1 piment rouge coupé en rondelles
- Sel et poivre
- 2 c. à soupe d'huile

PREPARATION:

- Faites chauffer 1 c. à soupe d'huile dans une casserole.
- Mettez la moitié de l'ail haché, le concentré de tomate et la cuillère à café de curry, et faites revenir le tout.
- Ajoutez les crevettes et faites-les griller.
- Otez-les de la poêle, et rajoutez le reste de l'huile.
- Faites revenir les dés de tofu jusqu'à ce qu'ils deviennent bruns.
- Salez et poivrez, puis rajoutez la sauce de soja.
- Incorporez les crevettes et mélangez le tout en parsemant de rondelles de piments
- Servez avec du riz parfumé.



Soupe de nouilles aux crevettes

(4 personnes environ)

INGREDIENTS:

Pour le bouillon:

- 3,5 l d'eau
- 500 g de travers de porc dégraissé
- 250 g d'épaule de porc
- 2 c. à soupe de sel
- Poivre

Pour la garniture aux crevettes:

- 600 g de grosses crevettes
- 1 gousse d'ail, pelée et hachée
- 3 c. à soupe d'huile
- 50 cl d'eau
- 1 c. à soupe de soja épaisse
- 1 c. à café de sucre

Pour la garniture aux nouilles:

- 800 g de nouille (fujian mian)
- 400 g de pousse de soja sans racines
- 250 g de liserons d'eau hachés

Pour l'accompagnement:

- 3 c. à soupe d'oignon finement émincés frits
- 150 g de lard gras en dés, frits à la poêle
- 2 ou 3 piments rouges frais, coupés en rondelles
- Sauce de soja claire

PREPARATION:

Préparez le bouillon:

- Dans une grande marmite, portez l'eau à ébullition puis ajoutez le travers et l'épaule de porc.
- Salez et poivrez.
- Faites bouillir à nouveau, puis réduisez le feu et laissez frémir jusqu'à ce que la viande soit tendre.
- Otez l'épaule de porc, coupez la en tranches fines et réservez-les.
- Filtrez le bouillon à travers un linge.

Préparez la garniture aux crevettes:

- Lavez les crevettes et coupez les têtes.
- Faites chauffer l'huile dans une poêle, puis faites-y revenir l'ail.
- Faites ensuite frire les têtes de crevettes jusqu'à ce qu'elles deviennent roses, puis broyez-les grossièrement.
- Portez 50 cl d'eau à ébullition dans une marmite et plongez-y les queues de crevettes.
- Lorsqu'elles sont cuites, sortez-les de l'eau (que vous conserverez) et laissez-les refroidir, puis les décortiquer.
- Mettez les têtes de crevettes broyées, la sauce de soja, et le sucre dans une marmite remplie de l'eau de cuisson des crevettes.
- Laissez bouillir pendant 5 mn, puis filtrez à travers une passoire et ajoutez ce liquide au bouillon que vous aurez préalablement réchauffé.

Préparez la garniture aux nouilles:

- Faites blanchir les pousses de soja et les liserons d'eau.
- Plongez très brièvement les nouilles dans de l'eau bouillante.
- Pour servir, disposez des portions de nouilles, pousses de soja, liserons d'eau, viande de porc et crevettes dans de grands bols que remplirez de bouillon chaud.
- Décorez avec les oignons et les dés de lard grillés.
- Servez à part les rondelles de piment et la soja claire.