

# Porc croustillant au Panko, sauce Tonkatsu, émincé de chou, mayonnaise au thé Matcha et Yuzu |

Recette pour 12 tapas

## Description

Porc au gingembre, ensuite pané à la chapelure japonaise accompagné d'une mayonnaise au Yuzu et Matcha ainsi qu'un émincé de chou chinois.

## L'astuce du chef

Le panko est une chapelure japonaise composée de flocons de pain croustillants à base de farine de blé. Contrairement à une chapelure traditionnelle, qui est plus grosse et plus sèche, le côté croustillant reste après cuisson.

## Ingrédients

### Porc croustillant

- 500 Gr Filet de porc
- 10 Gr Gingembre frais
- 30 Gr Farine
- 2 Unité(s) Oeuf
- 75 Gr Chapelure japonaise (panko)
- 12 Unité(s) Pics à brochette

### Pour la mayonnaise

- 1 Unité(s) Jaune d'œuf
- 15 Ml Moutarde de dijon
- 1 Cuil. à soupe Yuzu
- 125 Ml Huile végétale
- 2 Gr Thé matcha

### Garniture

- 4 Branche(s) Coriandre
- 30 Ml Sauce Tonkatsu
- 0.25 Unité(s) Chou chinois
- 30 Ml Vinaigre de riz assaisonné
- 1 Cuil. à soupe Graines de sésame noir et blanc

## Préparation

- Temps de préparation **30 mins**
- Préchauffez votre **friteuse** à **375 F°**
- Temps de repos **15 mins**

### Mise en place

Effeuillez la coriandre.

Pelez et râpez finement le gingembre.

Taillez le filet de porc en 24 cubes de 20 grammes.

Émincez très finement le chou et mélangez-le avec le vinaigre de riz ainsi qu'une pincée de sel.

### Préparation du porc

Mélangez les cubes de porc avec le gingembre, salez, poivrez et laissez-les mariner pendant 15 minutes. Piquez 2 cubes de porc par brochette. Panez les cubes de porc en les trempant d'abord dans la farine, puis dans l'œuf et enfin dans le Panko. Placez les brochettes panées sur une plaque de cuisson, versez un filet d'huile végétale sur le dessus et faites-les frire au dernier moment à la friteuse, alternativement faites cuire au four à 400 °F pendant 12-15 minutes.

### Préparation de la mayonnaise

Dans un bol, fouettez le jaune d'œuf avec le Matcha, le jus de Yuzu et la moutarde. Incorporez l'huile végétale en filet en fouettant constamment jusqu'à obtention d'une consistance onctueuse. Assaisonnez de sel et de poivre.

### Dressage

Commencez par déposer le chou dans vos ramequins. Servez vos brochettes sur le dessus et arrosez avec la sauce Tonkastu. Finalisez avec un peu de mayonnaise puis garnissez avec la coriandre hachée et les graines de sésame.

**Bon appétit!**