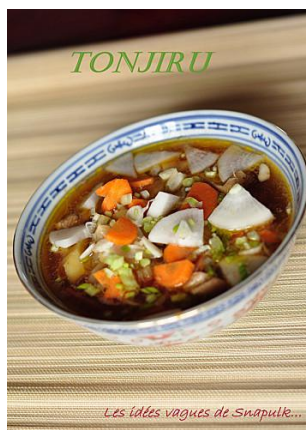


Tonjiru, ragoût japonais au miso et au porc

pour 4 personnes



- 200 g de poitrine de porc émincée (ou de côtes dans l'échine)
- 1 carotte
- 200 g de daïkon (radis blanc asiatique)
- 1 pomme de terre
- 2 c. à s. de **miso**
- 1 oignon
- 100 g de **konniaku** (en épicerie japonaise)
- 1,5 l de dashi
- 4 ciboules asiatiques ou un oignon nouveau
- 1 morceau de racine de gingembre de 2 cm
- 1 c. à s. d'huile végétale
- 1 c. à c. d'huile de sésame (si vous aimez)

Coupez les carottes en demi-rondelles assez fines, le daïkon en quart de rondelles, la pomme de terre de la même façon.
Emincez l'oignon, épluchez le gingembre et hachez-le.
Découpez le konniaku en dés.

Faites chauffer une cocotte à fond épais et faites-y dorer le porc à feu moyen; il va rendre un peu de gras, donc il est inutile d'en mettre au départ. Laissez-le légèrement caraméliser, puis ajoutez l'huile végétale, l'oignon et le gingembre. Remuez pour colorer légèrement, puis ajoutez les autres légumes, cuisez en remuant pendant environ 5 mn. Versez le dashi et le konniaku. Portez à ébullition, couvrez, baissez le feu et laissez mijoter 20 minutes, jusqu'à ce que les légumes soient cuits.

Délayez le miso dans une louche de bouillon, et reversez le tout dans la cocotte, ainsi que l'huile de sésame, laissez réchauffer une minute sans remonter à ébullition.
Disposez de la ciboule ou de l'oignon nouveau ciselé dans chaque bol pour servir, bien chaud.