

KHAO TOM

Temps de préparation : 2 heures

Temps de cuisson : 6 heures 30 minutes

Temps d'attente : 4 ou 5 heures



Ingrédients pour environ 8 « paquets » :

- 2 kg de riz gluant
- 1 kg de soja dépelliculé
- 8 belles tranches de travers de porc
- Sauce d'huitre (magasin asiatique)
- Epices 5 parfums (magasin asiatique)
- Glutamate (magasin asiatique)
- 1 kg de feuilles de bananier (à commander en magasin asiatique)
- Sel, poivre
- Un peu d'huile de tournesol

Matériel particulier:

- Film alimentaire spécial cuisson
- Ficelle plastifiée
- Une marmite

Recette :

1) Faire tremper le riz gluant dans de l'eau salée pendant 4 ou 5 heures.

2) Faire tremper le soja dans de l'eau salée pendant 4 ou 5 heures.

3) Saupoudrer les travers de porc d'épices 5 parfums. Les saler, les poivrer, saupoudrer un peu de glutamate et les enrober de sauce d'huitre des deux côtés. Laisser mariner à plat et au frais pendant 4 à 5 heures.

4) Cuire le soja dans l'eau salée bouillante pendant 10 à 15 minutes ou alors le cuire à la vapeur. Egoutter le soja et le piler (j'ai utilisé un mixeur car je n'ai pas de pilon) jusqu'à ce qu'il soit bien écrasé.

5) Laver les feuilles de bananier et les sécher.

6) Prendre un moule creux (j'ai utilisé une boîte en plastique) et répéter les opérations suivantes pour chaque "paquet" de Khao Tom:

-Garnir la boîte de film alimentaire spécial cuisson (il faut que le film dépasse).



-Tapisser le film de morceaux de feuille de bananier.



-Déposer une dose de riz égoutté au fond (utiliser un doseur de façon à toujours mettre la même quantité de riz dans chaque "paquet").



-Déposer une dose de soja écrasé.



-Déposer en longueur un tranche de travers de porc et recouvrir d'une dose de soja (Laisser la couenne et les cartilages, ils "fondent" durant la cuisson de 6 heures).



-Recouvrir d'une dose de riz.



-Refermer les feuilles de bananier sur le riz de façon hermétique.



-Bien enfermer le tout dans le film et bien ficeler en largeur et en longueur.



-Piquer le paquet avec un cure-dent un peu partout (très important pour la cuisson).

7) Faire cuire tous les paquets dans une marmite d'eau pendant 6 heures. Ajouter de l'eau au fur et à mesure qu'elle s'évapore, les paquets doivent toujours être immergés.



8) Sortir les paquets et les aplatir avec une planche et un poids pendant quelques heures (cela permet d'éliminer le surplus d'eau).



9) Retirer la ficelle, le film et la feuille de bananier. Couper des tranches et les faire revenir sur les deux faces dans un peu d'huile. Déguster bien chaud.

Remarque: les paquets se congèlent très bien.