

Salade aux algues épicée

(2 ou 3 personnes)

40 g d' algues séchées, coriandre, petits piments rouges (facultative)), une dizaine de grains de poivre de Sichuan, huile de tournesol, graines de sésame, huile de sésame, ail, sucre, vinaigre de riz, sauce soja (*seasoning soja sauce*), poivron rouge et vert, oignon, quelques pousses de soja, sauce d'huître.

1. Faire tremper les algues jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Les égoutter puis les plonger rapidement dans l'eau bouillante salée. Les égoutter à nouveau après les avoir passées à l'eau froide puis les transférer dans un saladier.
2. Griller les graines de sésame crue à feu doux et les retirer dès qu'elles sont dorées.
3. Rincer les pousses de soja, les passer dans l'eau bouillante puis les rincer sous l'eau froide et les essorer. Emincer la coriandre, les piments rouges, l'ail et les ajouter aux algues ainsi que les pousses de soja.
4. Faire griller les graines de poivre de Sichuan dans un peu d'huile de tournesol et les verser brûlantes sur le mélange.
5. Ajouter du sel, du vinaigre, de la sauce d'huître et de soja, du poivre, un peu de sucre et une cuillère à soupe de graines de sésame, bien mélanger. Garnir de la coriandre, associer avec un peu d'huile sésame avant de servir.

Notre cuisinière chinoise a ajouté des nouilles transparentes et des carottes effilées. Elle a fait tremper les nouilles dans l'eau bouillante pendant 5 minutes jusqu'à ce qu'elles soient transparentes et assez tendres. Après les avoir passées dans l'eau glacée, elle les a essorées et coupées en longueur d'à peu près 10cm. Elle a assaisonné les carottes de sel, de sauce soja, de grains de poivre et de lamelles d'ail sautées dans d'huile brûlante de tournesol.

Pommes de terre râpées épicées

(3 ou 4 personnes)

500 g pommes de terre à chair ferme, 1/2 petit piment rouge (au choix), quelques tranches de gingembre, une vingtaine de grains de poivre de Sichuan, 1/4 poivron vert et 1/4 poivron rouge, ail, huile de tournesol, sel, vinaigre de riz (blanc et foncé), sauce de soja

1. Râper les pommes de terre en fines juliennes. Les laisser tremper dans un grand récipient d'eau afin de retirer l'amidon. Les rincer et les égoutter plusieurs fois avant de les laisser dans l'eau légèrement salée et vinaigrée (vinaigre blanc simple).
2. Découper les poivrons en forme d'allumettes, émincer l'ail et le piment.
3. Préparer les assaisonnements.
4. Chauffer l'huile dans un wok ou une casserole, faire revenir rapidement une dizaine de graines de poivre de Sichuan, les morceaux de gingembre et l'ail. Les retirer dès que l'ail est doré.
5. Essorer les juliennes de pdt, les faire sauter 1-minute dans l'huile encore chaude. Saler.
6. Faire revenir rapidement les poivrons et les piments rouges dans le wok puis ajouter tous les autres ingrédients, du vinaigre de riz foncé (Superior Mature vinegar à base de sorgho).
7. Faire sauter les pommes de terre rapidement (elles doivent être croquantes). Dès qu'elles deviennent translucides, les assaisonner de sel, sauce soja, sauce d'huître et un peu de sucre si nécessaire. Mélanger bien avec un peu de poivre de Sichuan et de l'ail grillé (juste pour le parfum).
8. Cesser le feu. Ajouter un peu de sésame et décorer le plat avec un peu de coriandre ou de ciboulette.

Ce plat de pdt sautées peut aussi être servi non épicé ou non acide.

Tofu au porc hâché Mapo tofu

(4 personnes)

400-500g de tofu, 100 g de porc haché, 1 cuillère à soupe d'huile de sésame, 1 cuillère à soupe d'huile végétale (colza ou tournesol), 2 cuillères à soupe de Doubanjiang (pâte de soja fermenté), 1/2 cuillère à café de sel, sucre, 1 cuillère à soupe de sauce soja (salée), 1/2 cuillère à soupe de sauce soja noire (pour donner la couleur), une pincée de poivre blanc moulu, 150 ml d'eau, 1 ciboulette thaïe émincée, 2 gousses d'ail émincées, 10 g de gingembre râpé, 1 cuillère à soupe de fécule de maïs

Ciseler la ciboulette, éplucher et râper le gingembre et l'ail.

Couper le tofu en dés. Le blanchir dans l'eau bouillante jusqu'à ce que l'eau se remette à bouillir. Continuer à le cuire à feu doux pendant 5 minutes. Égoutter.

Dans une cuillerée à soupe d'huile végétale, faire dorer le porc haché avec 2 cuillères à soupe de pâte de soja fermenté à feu moyen-vif.

Ajouter l'ail, le gingembre, la sauce soja, le poivre blanc moulu et faire sauter pendant une minute. Mouiller avec 150 ml d'eau, ajouter le tofu, porter à ébullition. Laisser mijoter à feu doux pendant 10 minutes.

Ajouter la fécule de maïs (délayée dans un peu d'eau), et laisser épaissir. Couper le feu, ajouter l'huile de sésame pour parfumer et garnir de la ciboulette.

Server chaud.

Agneau sauté au cumin

(3/4 personnes)

300g de viande d'agneau sans os, 1 c.a.s. cumin, 1,5 c.a.c. de poivre blanc, ½ c.a. s. sel, 1 c.a.s. de vin de riz, 1 c.a.s. de sauce soja, 1 oeuf, 1 c.a.s. de fécule de pomme de terre, 1 c.a.s. huile, coriandre, 1 piment rouge, 1 échalotte, 1 c.a.s graine de cumin, graines de sesame, piment en paillettes

A l'aide d'un bon couteau, couper la viande d'agneau en cubes.

Écraser et émincer le gingembre, hacher l'oignon, lui ajouter un peu d'eau et mixer. Verser sur la viande. Saupoudrer de cumin, de sel et de poivre, verser le vin et la sauce soja. Mélanger. Ajouter un œuf entier, la fécule, l'huile et mélanger à nouveau. Laisser mariner 30 mn.

Émincer la coriandre, séparer les tiges et les feuilles, hacher l'échalotte et le gingembre. Faire revenir le cumin, les flocons de piment, le sésame, puis l'échalote et les tiges de coriandre. Ajouter la viande, mélanger et saler si besoin. Saupoudrer de feuilles de coriandre et server.