

Boulette de porc sauce soja sucrée (niku-dango no amakara-ni)

Ingrédients

Pour 16 boulettes.

Préparation : 30 mn.

Cuisson : 5 mn pour la sauce et 5 mn pour les boulettes.

Boulettes

- 225 gr de porc haché
- 25 gr de poireau émincé (blanc & vert)
- 1 c. à s. de saké
- 1/2 oeuf battu
- 1 c. à s. de Maïzema
- Huile végétale pour friture (tournesol)
- Une grande pincée de sel

Sauce

- 8 c. à s. d'eau
- 2 c. à s. de saké
- 2 c. à s. de mirin (saké sucré)
- 2 c. à s. de sucre en poudre
- 2 c. à s. de sauce soja japonaise
- 4 c. à s. de Maïzena



Méthode

- Mélangez dans un saladier, le saké, le sel, l'oeuf battu et la Maïzena. Fouettez pour obtenir un mélange est homogène. Ensuite, incorporez-y la viande et saupoudrez le poireau émincé (en plusieurs fois pour bien mélanger).
- Malaxez jusqu'à ce l'oeuf soit bien intégré et rende le mélange un peu collant.
- Les mains lavées pour éviter de coller, prélevez 1 cuillerée à soupe de la préparation et formez une petite boulette à la main. Formez vos boulettes en les faisant rouler et sauter légèrement au creux de votre paume.

Cuisson

- Mettez l'huile dans une casserole ou à la friteuse.
- Faites chauffer à 180° et plongez toutes les boulettes. Elles doivent être bien immergées.
- Laissez-les 5mn environ jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées.
- Otez l'excès de graisse en disposant les boulettes sur du papier absorbant.

Sauce

- Mettez l'eau, le saké, le mirin, le sucre en poudre, la sauce soja et la Maïzena dans une casserole ou une poêle sur feu doux.
- Mélangez jusqu'à épaississement. Ne laissez pas plus longtemps que 5 mn car la sauce se solidifie très vite une fois retirée du feu.
- Ajoutez les boulettes de viande et tournez jusqu'à ce qu'elles soient bien imprégnées de sauce.