



Salade de pomélo chinois

300 gr de poitrine de porc fraîche - 1 oignon jaune – 2 clous de girofle – 1 grosse cuillère à soupe de gingembre moulu – poivre – 1 pincée de gros sel

1 carotte – 1 bouquet de coriandre – 2 cuillères à soupe de graines de sésame – 8 gambas crues

1 oignon rouge – 5 cuillères à soupe de vinaigre blanc – 3 cuillères à soupe de sucre en poudre – ½ cuillère à café de sel

Sauce pour la salade : 2 cuillères à soupe de sauce soja claire – 2 cuillères à soupe de jus de citron -1 cuillère à soupe de sucre en poudre – 6 cuillères à soupe d'eau – 1 gousse d'ail – 1 petit piment

Dans une casserole mettre la poitrine de porc, l'oignon jaune coupé en deux piqués de clous de girofle, le gingembre, poivre et le gros sel. Recouvrez d'eau et laissez cuire 30 minutes après la mise en ébullition. Egouttez et laissez refroidir la viande et la couper en fines lamelles.

Pendant ce temps dans une eau bouillante et salez faire cuire les gambas pendant 3 minutes. Les éplucher et réserver.

Faire grillez le sésame dans une poêle et réservez.

Epluchez la carotte et la couper en fins bâtonnets. Et coupez finement la coriandre.

Pelez l'oignon rouge et le coupez en fines rondelles.

Préparez la sauce pour la salade. Coupez finement la gousse d'ail et le piment bien enlever les petites graines. Dans un bol mélangez tous les ingrédients.

Au moment du montage de la salade, dans un bol mélangez le sucre le sel et le vinaigre blanc. Ajoutez les rondelles d'oignon rouge Coupez le pomélo en 2, prélevez les quartiers de fruits dans les membranes blanches et détaillez en cubes.

Procédez au montage de la salade en couche, dans une assiette à risotto ou une assiette creuse.

Commencez par le pomélo, la viande, la coriandre, la carotte, les rondelles d'oignon rouge, les crevettes et saupoudrez de graines de sésame.

Servez la sauce à part, pour que chacun fasse selon son goût.

C'est prêt, vous voilà parti pour un voyage gustatif en Asie...

