

Difficulté 

Viande : Porc

Morceaux : Échine

Bouchons réunionnais au porc et combava frits



Recette de Tony DAO BÒ Quality Fast Food (87-Limoges)



TEMPS

Préparation : 10

Modes de cuisson : à griller ou rôtir

Temps de cuisson : 6 min



PARTS

Recette pour 4 personnes



INGRÉDIENTS

- 250 g chair à saucisse
- 6 c.à.s ciboulette
- 3 c.à.s sauce soja
- 1/2 zeste combava
- 25 cl d'eau
- 1 bol de farine
- 1 bol d'eau tiède
- 1 paquet de galette carrée de blé asiatique (feuilletés à ravioli WONTON)



PRÉPARATION

1. Mettre dans un bol la chair à saucisse, le poivre, la ciboulette, la sauce soja et le zeste d'1/2 combava. Mélanger.
2. Préparer un bol d'eau tiède (pensez à le renouveler quand l'eau refroidi) et un bol de farine.
3. Tremper une à une les boulettes dans la farine, puis dans l'eau puis de nouveau dans la farine en prenant soin de renouveler cette opération 3 fois.
4. Mettre la farce une fois prête dans une feuille de galette carrée de blé asiatique puis faire frire à 150 degré pendant 6 min.
5. Déguster avec une sauce épicée !

Crédit photo Philippe Pecher