



Saison 1 - Épisode 02 • Boulettes Vietnamiennes Ketchup aigre-doux

Tapas pour 6 personnes

Pour les boulettes

- Viande de porc hachée : 225 g
- Crevette(s) : 175 g
- Basilic : ½ botte(s)
- Citron(s) vert(s) : 1 pièce(s)
- Chapelure de pain : 25 g
- Gousse(s) d'ail : 2 pièce(s)
- Sauce soja : 2 cl
- Huile d'olive : 5 cl
- Poivre du moulin : 2 tour(s)

Pour le ketchup

- Coulis de tomate(s) : 30 cl
- Fécule de maïs : 8 g
- Sucre en poudre : 20 g
- Sauce soja claire : 2 cl
- Pomme(s) : 1 pièce(s)

Pour le dressage

- Ciboulette : ¼ botte(s)
- Sésame noir : 10 g

Pour le ketchup :

- Éplucher la pomme puis la râper.
- Dans une casserole, mélanger le coulis de tomate, le sucre, la sauce soja, la féculle délayée dans de l'eau, le vinaigre et la pomme.
- Porter à ébullition et cuire pendant 5 minutes.

Pour les boulettes :

- Efeuiller et ciseler finement le basilic.
- Éplucher, couper en deux et retirer le germe de l'ail.
- Mélanger la viande de porc, les crevettes, l'ail, le basilic, la chapelure et la sauce soja puis zester le citron vert.
- Assaisonner de poivre puis et bien mélanger..
- Réaliser des boulettes de viande de taille régulière.
- Réserver au frais afin de les raffermir.
- Faire cuire 4 à 6 minutes en retournant les boulettes puis déglaçer avec le ketchup.

Pour le dressage :

- Ciseler finement la ciboulette et réserver.
- Répartir le ketchup en verrines ou assiettes puis déposer dessus les boulettes de porc.
- Saupoudrer de ciboulette et de sésame noir.

Cette recette est une création exclusive de notre chef Jérôme Oillie - La liste des allergènes est disponible sur demande