

Boulettes de porc perlées

En feuilletant le livre [Chine, Saveurs du bout du monde](#), j'avais salivé en regardant plusieurs recettes dont celle-ci. Le temps a passé, l'envie de plus en plus forte de vous la présenter et au moment où je me décide enfin le magazine **Saveurs** a la même idée et vous la propose dans son dernier numéro.

A la dégustation, un vrai **coup de coeur**, un bon équilibre des saveurs, plusieurs textures associées et complémentaires.



Je vous la recommande de toute urgence, aucune difficulté de préparation, seuls les ingrédients vont vous faire courir mais je vous l'assure pour un **voyage gastronomique fantastique**.

Pour 24 boulettes

- 320 g de porc (poitrine)
- 200 g de riz gluant
- 8 shiitake
- 100 g de châtaignes d'eau
- 30 g de gingembre
- 3 cs de soja claire (light)
- 2 cs d'alcool de riz
- 1 cc d'huile de sésame
- 1/8 botte de coriandre

Je n'ai pas mis la petite carotte râpée (si vous décidez d'en mettre, je vous conseille de râper puis de hacher fin), les 2 oignons verts (remplacé par la coriandre) et les 2 cuillères à soupe de maïzena (elle me semble totalement inutile).

Au moins 2 heures avant mais pas plus de 24, lavez le **riz gluant** et couvrez-le d'eau froide et laissez-le tremper. Il n'est pas possible de le remplacer par un autre ingrédient.

Réhydratez les **shiitake** dans de l'eau tiède pour 15 à 20 minutes sauf si les champignons sont frais. Pensez à les essorer avant de les utiliser. Lavez la **coriandre**. Coupez en morceaux la viande de **porc**. Epluchez le **gingembre** et coupez-le grossièrement.

Dans un robot, mettez tous les ingrédients sauf le riz et hachez. Mettez dans une boîte hermétique, rangez au frigo pour quelques heures. Les parfums vont se mélanger et vos boulettes en seront que meilleurs.

Avec la viande de porc, vous pouvez hacher au robot car sa texture le permet et par rapport à la viande de poulet, vous ne sentirez pas à la dégustation la différence.

Si vous n'avez pas de **soja light**, je vous conseille de le couper à l'eau. Vous pouvez remplacer l'**alcool de riz** par un Jerez (Xérès ou Sherry). Si vous utilisez des **châtaignes d'eau** fraîches, il est nécessaire de les blanchir 1 minute dans l'eau bouillante.

Egouttez le riz. **Faites des boulettes de viande** avec les mains humides pour que la viande n'accroche pas aux mains.

Roulez-les dans le riz et faites les cuire à la vapeur **20 minutes**. L'idéal est d'avoir des paniers de bambou recouvert de papier sulfurisé troué.

Servez les boulettes dans les **paniers** accompagnées de sauce soja. J'ai préféré les manger avec une sauce légèrement sucrée (sésame ou cacahuète ou satay ou prune ou sweet chili).