

Le poulet aux 5 épices de Jeanne

A l'occasion du nouvel an vietnamien, voici une recette simple et délicieuse pour rendre vos poulets rôtis irrésistibles !

La recette a été réalisée avec l'aimable concours de [la rôtisserie « Le Black Poule »](#) à Carqueiranne mais vous pouvez évidemment réaliser cette recette chez vous dans un four traditionnel.

Pour la petite histoire, il y a 30 ans, maman avait gagné un barbecue avec cette recette en participant à un concours lancé par la marque de poulets « Douce France ».

Ingrédients

Pour un poulet fermier d'environ 1.5Kg

- 3 oignons de printemps (cébette)
- 2 cuillères à café de mélange 5 épices (anis étoilé, fenouil, cannelle, clou girofle, poivre noir)
- 2 cuillères à café d'huile de sésame
- 3 cuillères à soupe de vinaigre de riz
- 1 cuillère à soupe de sauce de soja claire
- 2 cuillères à soupe de sauce de soja foncé
- 2 cuillères à café de sel
- 1/2 cuillère à café de poivre noir
- 1 cuillères à soupe de miel

Instructions

1. Coupez la cébette en rondelles et placez-la dans un grand récipient
2. Ajoutez-y le reste des ingrédients et mélangez le tout !
3. Badigeonnez le poulet avec la marinade
4. Glissez la cébette à l'intérieur du poulet
5. Laissez mariner 45 minutes au frigo. Vous pouvez utiliser un sac congélation pour une meilleure diffusion des arômes.
6. Faites cuire le poulet au four 1h30 environ en le badigeonnant de temps en temps ou bien utilisez un sac de cuisson.



Crédits photos : Joni Pig

Le porc au caramel aux oeufs de Jeanne

Une viande fondante, des œufs colorés au goût unique, le porc au caramel aux œufs ou « *Thịt kho trứng* » est un plat que l'on fait traditionnellement au nouvel an vietnamien.

D'après maman, c'est un plat simple à préparer car « on ne doit pas travailler beaucoup pendant le têt ».

Voici sa recette du porc au caramel aux œufs en vidéo :

Ingrédients

- 1 Kg de poitrine de porc et/ou de rouelle de jambon
- une dizaine d'œufs écalés
- 500 ml d'eau de coco
- 4 gousses d'ail
- 2 cuillères à soupes de cébettes hachées
- 75 ml de caramel de coco (voir photo)
- 1/2 cuillère à café de sel
- 1/2 cuillère de poivre blanc
- 50 ml de Nước Mắm



Instructions

1. Coupez la viande en gros cubes.
2. Faites bouillir 2 litres d'eau dans une grande casserole.
3. Ajoutez les morceaux de porc avec le sel ainsi que 2 gousses d'ail coupés grossièrement et laissez cuire pendant 15 minutes à feu moyen
4. Écumer, jetez l'eau et rincez la viande à l'eau claire dans une passoire.
5. Dans un faitout, ajoutez la viande ainsi que les 2 gousses d'ail restantes (coupés finement cette fois-ci).

6. Nappez le porc avec le caramel de coco en prenant soin de bien napper la viande.
7. Ajoutez la sauce Nuộc Mám.
8. Laissez mariner 30 minutes.
9. Ajoutez l'eau de coco, le sel et remettre sur le feu.
10. Poursuivre la cuisson à feu doux pendant 30 minutes en prenant soin de couvrir.
11. Ajoutez les œufs durs puis laissez cuire 30 minutes supplémentaires.
12. C'est prêt ! Servez le porc au caramel avec du riz parfumé.





La terrine de crabe chaude de Jeanne

« Ch cua th it h o p », littéralement « pâté de crabe et de viande à la vapeur » est une recette vietnamienne que j'aime particulièrement. J'ai préféré traduire en « terrine de crabe chaude » que je trouve plus joli. Traditionnellement cuit à



la vapeur, maman est passé à la cuisson au micro-ondes qu'elle trouve plus pratique dans la vie de tous les jours.

Il existe des variantes de ce plat notamment à base d'anchois. Ma préférence va tout de même au crabe et c'est encore meilleur avec un crabe de qualité comme le tourteau que maman utilise régulièrement.

Ce plat est à accompagner de manière fort classique de riz parfumé et nước m m préparé (recette à suivre [ici](#)).

Ingrédients

Terrine de crabe chaude pour 4 personnes

- 250 g de chair de crabe fraîche ou en boîte
- 250 g d'échine de porc
- 3 œufs
- 50 g de vermicelles transparents
- 50 g de champignons noirs
- 1 oignon
- sel, poivre
- sauce nước m m
- cébette ou ciboulette



Instructions

1. Faites tremper les champignons noirs et le vermicelle pendant 10 minutes puis égouttez-les
2. Coupez les vermicelles en sections de d'environ 4 centimètres
3. Coupez l'oignon et l'échine, hachez-les au robot puis placez la farce obtenue dans un récipient adapté au micro-ondes
4. Coupez les champignons noirs puis hachez-les au robot
5. Ajoutez les vermicelles, les champignons noirs, la chair de crabe ainsi que deux œufs
6. Ajoutez une cuillère de sauce nước mắm, salez et poivrez puis mélangez le tout
7. Battez un œuf et mélangez-y la ciboulette coupée
8. Versez le mélange œuf-ciboulette sur la farce puis poivrez légèrement

9. Mettez au micro-ondes pendant 15 minutes environ selon la puissance du four ou 25 minutes à la vapeur
10. Enlevez du four et dégustez !



