



SALADE DE HAMPE ET OREILLES DE COCHON FAÇON THAÏE

La hampe, encore un de ces produits moches comme tout dont la beauté intérieure parle aux initiés. Avec son aspect naturellement un peu anémié, elle remporte haut la main le dernier prix au concours du beau steak. Quant aux oreilles, ce n'est guère mieux... Justement, tout est là: du moelleux et du croquant, et une explosion de saveurs en bouche, l'accord parfait.

Préparation : 20 min - Cuisson : 1 h 35

Pour 4 pers.

300 g de hampe

2 oreilles de cochon

1 bouquet garni

1 bouquet de menthe

1 bouquet de coriandre

1 bouquet de basilic thaï (sinon, de basilic)

1 concombre moyen

1 poivron rouge

1 morceau de gingembre de la taille d'une noix

1 bâton de citronnelle

2 cuillerées à soupe de nuoc mam

1 cuillerée à soupe d'huile de sésame

1 citron vert

1 cuillerée à café rase de sucre

Faire cuire les oreilles de cochon 1 h 30 à petit feu dans de l'eau salée avec un bouquet garni. Les laisser refroidir et les couper en très fines lamelles.

Laver, éponger et effeuiller les herbes. Ouvrir le poivron, en retirer les graines et les membranes blanches, puis le couper en lanières. Laver le concombre sans l'éplucher, le couper en deux dans le sens de la longueur et retirer les graines. Le tailler en petits bâtonnets de 6 cm environ.

Peler et râper le gingembre. Retirer la première feuille de la citronnelle et la hacher finement. Mélanger le gingembre, la citronnelle, le nuoc mam, le sucre, l'huile de sésame et le jus de citron vert.

Au dernier moment, hacher grossièrement les herbes au couteau. Dans un saladier, les mélanger au concombre, au poivron et aux oreilles émincées.

Faire griller la hampe en la gardant saignante. La laisser reposer 5 minutes entre deux assiettes, puis l'émincer et l'ajouter au contenu du saladier. Servir immédiatement.