

Recette du porc tonkatsu

Pour 2 personnes
15 minutes de préparation

Ingrédients

2 tranches de filet de porc
sans os
De la chapelure « panko » (en
épicerie asiatique)
1 œuf
Huile pour friture



Préparation:

Casser l'œuf dans une assiette et le battre en omelette. Mettre le panko dans une seconde assiette.

Couper les tranches de filet de porc en lanière d'environ 1,5 cm.

Faire chauffer une friteuse ou une poêle remplie d'au moins 1 cm d'huile.

Tremper le porc dans l'œuf puis dans le panko et faire frire pendant environ 1 minute de chaque côté jusqu'à ce que le porc soit bien grillé.

Conseils:

Le porc tonkatsu se sert avec du riz gluant et avec la délicieuse sauce bulldog.

A Paris, vous pouvez trouver cette sauce chez Tang Frères (Avenue d'Ivry dans le 13^{ème}) ou dans l'épicerie japonaise Kioko (rue des petits champs dans le 2^{ème}).