

## RECETTES CASA DON PAPA x ERICA PAREDES

Kare Kare (Curry philippin aux cacahuètes, généralement à base de queue de bœuf, Ici réalisé avec de l'entrecôte)



### Ingrédients :

150g d'entrecôte coupée en cubes

Sauce :

1/2 oignon jaune haché

3 gousses d'ail hachées

1 cuillère à soupe de bagoong (pâte de crevettes)

3 cuillères à soupe de beurre de cacahuète

Une poignée de graines d'Annatto

Bouillon de bœuf

Jus de citron vert

Sucre de palme

Lait de coco

Faire sauter l'oignon et l'ail avec un peu d'huile de tournesol, ajouter les graines d'annato pour la couleur. Ajouter le beurre de cacahuète et le bagoong. Ajouter le bouillon de bœuf (500ml) et fouetter pour obtenir une sauce lisse. Ajouter du citron vert et du sucre au goût, ainsi qu'un peu de sel si nécessaire. Terminer avec un peu de lait de coco.

Faire cuire les cubes d'entrecôte à point et les mettre dans une assiette. Verser la sauce sur le dessus et terminer avec des oignons croustillants et de la ciboulette.

Lumpia- nada (un jeu de mot avec lumpia, nems philippins/rouleaux de printemps) Veggie (Vegan si vous remplacez le miel de la sauce par de l'agave ou du sirop d'érable)



1 paquet de feuilles de gyoza

250g de champignons shitake, hachés

1 paquet de tofu extra ferme, émietté

2 carottes

Quelques gousses d'ail, hachées

1 oignon jaune, haché

1/2 botte de Coriandre, hachée

2 cébettes, hachées

Sauce soja, huile de sésame, sel et sucre, au goût

Mélanger tous les ingrédients sauf la feuille de gyoza et faire cuire à feu moyen jusqu'à ce que toute l'eau soit évaporée et que les ingrédients soient cuits. Laisser refroidir jusqu'au lendemain.

Remplir chaque enveloppe de gyoza d'une cuillère à soupe de farce, badigeonner les bords du mélange de jaune d'œuf et d'eau et plier en demi-lune. Sceller les bords en appuyant avec une fourchette.

Les faire frire à 180 °C jusqu'à ce qu'ils soient dorés et croustillants.

Sauce :

100 ml de siracha

100 ml de miel

100 ml de vinaigre de riz

40 ml de sauce soja

Mélanger le tout à l'aide d'un fouet et utiliser comme sauce de trempage.

Poulet Inasal (poulet grillé philippin) :



500 g Cuisses de poulet, désossées et coupées en petits morceaux

2 tiges de citronnelle, hachées

5 gousses d'ail, hachées

1 pouce de gingembre, haché

200ml de sauce soja

200 ml de vinaigre de noix de coco

200ml de 7 up

100ml de jus de calamansi

Sel et poivre au goût

Beurre

Graines d'annatto

Mélanger le tout et faire mariner les morceaux de poulet toute la nuit.

Faire un beurre noisette et ajouter les graines d'annatto.

Sécher les morceaux de poulet et les embrocher sur des bâtons de barbecue en bois.

Faire griller le poulet jusqu'à ce qu'il soit cuit en le badigeonnant de graines d'annatto régulièrement.