

 Préparation : 10 min. • Cuisson : 10 min.

Ingrédients

- 4 escalopes de porc d'environ 150 g chacune
- 4 bols de riz blanc cuit
- 1 oeuf
- 4 cuillerées à soupe de farine
- chapelure panko
- 1/2 citron
- huile de tournesol
- sel et poivre du moulin
- sauce tonkatsu (voir recette)

Préparation

- ❖ Battez l'œuf dans une assiette creuse. Versez la farine et la chapelure dans deux autres assiettes. Salez et poivrez les escalopes. Passez-les dans la farine puis dans l'œuf battu et enfin dans la chapelure, veillez à ce que la chapelure adhère bien.
- ❖ Faites chauffer l'huile dans un wok, elle est à la bonne température lorsque des bulles apparaissent autour des baguettes trempées dedans.
- ❖ Faites frire les escalopes dans l'huile chaude pendant 5 minutes environ, jusqu'à ce qu'elles prennent une belle couleur dorée. Égouttez-les sur du papier absorbant. Procédez en deux fois.
- ❖ Coupez les escalopes en tranches et disposez-les dessus. Nappez de sauce tonkatsu et ajoutez de citron coupé en quartier. Accompagnez d'un bol de riz.

Le tonkatsu est du porc pané frit. C'est une recette très populaire au Japon.

Lorsqu'il est servi sur un bol de riz, le plat s'appelle katsu-don.

