

# Riz aux 3 trésors (côtelettes de porc citronnelle)

## Ingrédients:

### Marinade du porc

4 côtelettes de porc (750g à 1kg)  
2 c. à table de citronnelle - hachée  
4 gousses d'ail - hachées finement  
2 petites échalotes françaises (25-30g) - hachées finement  
2 c. à table de sauce de poisson (marque Squid)  
1½ c. à table de sauce soya claire  
2 c. à table (25g) de cassonade  
1/4 c. à thé de poivre noir moulu  
1½ c. à table de miel  
40ml d'huile végétale

### Accompagnements

Riz brisé  
Juliennes de porc (Bi) **(Voir notre recette)**  
Pâté de porc et crabe (Cha trung) **(voir notre recette)**  
Concombre - coupé en tranches  
Tomate - coupée en tranches  
Laitue  
Sauce de poisson trempette **(Voir notre recette)**  
Sauce d'échalotes (oignons verts) **(voir notre recette)**

### Étapes

Préparer les côtelettes en tapant dessus avec un marteau attendrisseur. Enlever le surplus de gras s'il y en a trop.

Mariner le porc avec tous les ingrédients de la marinade pour minimum 2h, mais idéalement 24h.

Cuire les côtelettes à feu moyen-élevé au début pour saisir la viande, puis réduire un peu la température pour continuer la cuisson. Griller les côtelettes 4-5 minutes de chaque côté ou jusqu'à ce que la température intérieure soit de 160 °F (71 °C). Une fois cuites, retirer et laisser reposer 3 minutes avant de couper. \*\*Le temps de cuisson peut varier selon l'épaisseur des côtelettes.

Servir la côtelette sur du riz brisé (ou du riz jasmin). Le plat est généralement accompagné de juliennes de porc (Bi) et de pâté de porc et crabe (cha trung), ce sont 2 plats qui peuvent être préparés à l'avance et congelés en prévision de faire le plat de riz aux 3 trésors. Mettre quelques tranches de concombre, tomate et laitue dans l'assiette. Mettre de la sauce d'échalotes (oignons verts) sur le porc et sur le riz. Mettre un petit bol de sauce de poisson trempette (qui sera versé dans le riz).

\*\*S'il manque les juliennes de porc ou le pâté de porc (ou les 2), une autre option est de servir ce plat avec un oeuf miroir ou frit dans l'assiette.