

Banh Chung



Ingrédients pour 4 personnes

1. 500g poitrine de porc.
2. 400g riz.
3. 100g haricots jeunes.
4. Phrynium placentarium.
5. Oignons, garlic.
6. Sel et poivre.
7. Tiges de feuille de bananier.
8. Nuoc-mâm (Sauce de poisson)



Préparation

Partie 1:

- Mettre les haricots jeune à l'eau pendant **2 heures**, enlever la peau.
- Creuser bien, ajouter le poivre.
- Faire une boule.



Partie 2:

- Mettre le riz à l'eau pendant **2 heures**.
- Couvrir le riz, et laisser le sécher.
- Ajouter 1 cuillère de grains de coin et mélanger bien.



Partie 3:

- Découper la poitrine de porc.
- Ajouter 1 cuillère de grains de coin, poivre, oignons, garlic.
- Laisser reposer **1 heure**.



Partie 4:

- Essuyer à sec le phrynium placentarium et découper bien.
- Mettre le phrynium placentarium dans un moule carré et onduler dessous et dessus.
- Faire comme ça avec les autres triangles.
- Ajouter le riz, après mettre les haricots jeunes avec la poitrine de porc, en dernier mettre le riz.
- Enlever le moule carré et forcer bien.



Partie 5:

- Faire cuire **8-10 heures**.

Remarque :

- L'eau doit monder le gateau.
- Vérifier l'eau une fois par heure
- Mettre des objets lourds sur le gâteau.

