

## TÊTES DE LION

Mise en place et préparation: env. 30 min  
Cuisson au four: env. 40 min  
Pour un plat à gratin d'env. 2 litres

### Boules de viande

- 400 g de viande hachée (porc et bœuf)
- 2 oignons fanes avec le vert, finement hachés
- 2 c. à soupe de gingembre, finement râpé
- 1 c. à soupe de vin de riz foncé ou de xérès sec
- 1 c. à café de cassonade
- $\frac{3}{4}$  de c. à café de sel

bien mélanger le tout, façonner 4 boules avec les mains mouillées

- 2 c. à soupe de maïzena, délayée dans
- 2 c. à soupe d'eau
- 1 c. à soupe d'huile d'arachide

y tourner les boules

bien chauffer dans une grande poêle. Faire revenir les boules sur toutes les faces env. 4 min, retirer

un peu d'huile

bien chauffer dans la même poêle

- 600 g de chou chinois, en morceaux d'env. 5 cm

faire sauter env. 3 min en remuant, répartir la moitié dans le plat. Poser les boules dessus, recouvrir avec le chou restant

- 2 dl de bouillon de bœuf, très chaud
- 1 oignon fanes, vert en fines rouelles

arroser

pour le décor

**Cuisson:** env. 40 min au milieu du four préchauffé à 180° C. Dresser une «crinière» de chou chinois autour des têtes de lion, décorer.

### **Suggestion cuisson vapeur**

Répartir la moitié du chou chinois dans un panier non perforé, déposer les boules, répartir dessus le chou restant. Ajouter seulement 1 dl de bouillon. Cuisson: env. 30 min dès que la température atteint 100° C.

**Par personne:** lipides 14 g, protéines 22 g, glucides 10 g, 1078 kJ (257 kcal)

Chine



### **Têtes de lion**

Un grand nombre de plats chinois connus sont liés à une histoire ou une légende. Ou portent des noms poétiques, car jadis les livres de cuisine étaient souvent écrits par des écrivains ou des médecins. Exemple, les têtes de lion: la chiffonnade de chou chinois qui entoure ces boules de viande évoque la crinière d'un lion.