

# Sarcives, le sucré-salé rôti et laqué...

*D'origine chinoise, cette recette sucré-salé d'échine de porc, rôtie et laquée, constitue une des plus délicieuses gourmandises de l'île de La Réunion... Une sarcive est un mets à base de viande de porc ou de poulet et de miel. Son origine est le Char siu chinois. La sarcive est généralement consommée à l'apéritif ou coupe-faim à l'aide d'un cure-dent qui sert à piquer les petits morceaux qui se présentent généralement en tranches assez fines. Les sarcives s'apprécient tièdes ou froides, en apéro en général, avec une du piment chinois. On peut les manger accompagnés d'une salade, en sandwich aussi, mais la sarcive se sert aussi parfois comme plat principal avec des frites, du riz ou des crudités.*

## **Ingrédients:**

### **Pour 4 personnes**

- 600 g d'échine de porc (la viande doit comporter du gras sinon elle sera trop sèche et dure à la fin de la cuisson) coupée en lanières d'environ 5 cm de large
- 100 g de sucre
- 200 ml de miel
- 100 ml de sauce siav (ou de sauce soja) mais attention au sel.
- 50 ml d'alcool à l'anis (à la Réunion c'est de l'anisette que l'on peut remplacer par de la Marie Brizard)
- 2 étoiles de badiane

## **Préparation :**

Faire mariner la veille.

Coupez l'échine de porc en tranches de deux centimètres d'épaisseur.

Dans un récipient, mélangez l'alcool à l'anis avec le miel, le sucre, la sauce siav (ou soja) et les étoiles de badiane. Faites macérer les lanières d'échine de porc dans cette sauce 12 heures en mélangeant de temps en temps si vous le pouvez.

Le matin, cuire sur une grille posée sur un plat rempli d'eau dans un four préchauffé à 180°.

Il faut retourner la viande et l'arroser de marinade régulièrement (environ tous les 1/4 d'heure).

La viande est cuite quand elle est caramélisée.

Il faut compter 1 h à 1 h 30 de cuisson.

Découper la viande en fines tranches et servir avec de la sauce de piment.

