

Larb moo (🍲🍲🍲🍲🍲) — salade de porc haché à l'Isan

🍴 3 portions · ⌚ prep. 15m · 🍳 cuisson 10m

🐟 poisson

Larb moo — salade thaï de porc haché pochée dans son propre jus, assaisonnée hors du feu de riz grillé pilé (khao kua), nam pla, jus de citron vert, flocons de piment, menthe, coriandre, échalotes. Spécialité emblématique de l'Isan, servie tiède avec riz gluant et crudités.

Isan / Thaïlande

INGRÉDIENTS

☐ riz gluant cru, <i>khao niao</i> , à défaut <i>riz jasmin</i>	30 g	☐ coriandre fraîche	15 g
☐ echine de porc	300 g	☐ flocons de piment, <i>phrik pon</i>	3 g
☐ échalotes, ou 1 petit oignon rouge	2	☐ citron vert, fraîchement pressé	1
☐ oignons verts	30 g	☐ sauce poisson, <i>nam pla</i>	30 ml
☐ ciboules, <i>blanc et vert</i>	30 g	☐ riz gluant, cuit à la vapeur en panier <i>bambou, voir la technique dans le guide</i>	200 g
☐ menthe fraîche	15 g	<i>thaï</i>	

PRÉPARATION

— Khao kua (riz grillé) —

1. Dans une *poele seche* à feu moyen, verser 2 càs de *riz gluant cru*.
2. Griller à sec en remuant régulièrement 5 minutes, jusqu'à ce que les grains deviennent brun doré uniformément et libèrent un parfum de noisette grillée.
3. Transférer dans un *mortier* et laisser refroidir 2 minutes. Piler grossièrement en poudre — garder un peu de grain, pas une farine fine.

— Mise en place —

4. Hacher au gros couteau 300 g d'*echine de porc* en morceaux grossiers de 5 mm.
5. Peler et émincer finement 2 *echalotes*.
6. Émincer en biais 3 *oignons verts* ou *ciboules*.
7. Effeuer 1 petit bouquet de *menthe fraîche*.
8. Effeuer 1 petit bouquet de *coriandre fraîche*.
9. Préparer les condiments : 1 à 2 càs de *flocons de piment* selon tolérance, 1 *citron vert* et 2 càs de *sauce poisson*.

— Cuisson du porc —

10. Dans une *poele* ou un wok, verser 3 càs d'eau. Chauffer à feu moyen-vif.

11. Ajouter le porc haché. Cuire en l'émiettant constamment à la spatule bois 4 minutes, jusqu'à ce que la viande soit entièrement opaque et cuite. Elle doit rester dans son jus — ajouter 1 à 2 càs d'eau si ça devient trop sec.
12. Retirer immédiatement du feu.
- Assaisonnement hors du feu —
13. Dans la poêle encore tiède, hors du feu, ajouter dans cet ordre :
 1. 2 càs de nam pla. 2. 3 càs de jus de citron vert. 3. 1 à 2 càc de flocons de piment selon tolérance. 4. La poudre de khao kua.
 2. Mélanger pour bien enrober la viande.
 3. Ajouter les échalotes, l'oignon vert et les herbes fraîches (menthe, coriandre). Mélanger délicatement en soulevant.
 4. Goûter : équilibre salé + acide + piquant + fond noisetté du riz grillé. Rectifier au nam pla pour le salé, au citron vert pour l'acide, au piment pour la chaleur. Le sucre n'intervient pas dans un larb classique Isan.
- Service —
18. Dresser tiède dans une grande assiette plate ou dans des petits bols individuels.
19. Accompagner de riz *gluant* et de légumes crus : feuilles de laitue, lamelles de chou blanc, haricots longs crus coupés en segments, concombre en bâtonnets.
20. Chacun forme une petite boule de riz gluant, la trempe dans le larb, mange avec un morceau de légume cru.

Variante larb gai (poulet) : voir la [version poulet](/recipes/plats/viande/larb-gai-au-poulet/).

Variante larb nua (bœuf) : 300 g de bœuf à sauter (bavette) finement haché au couteau. Même méthode. Dose de piments et de citron vert plus élevée pour contrebalancer la densité du bœuf.

Variante larb pet (canard) : 300 g de magret de canard dégraissé, haché. Classique dans certaines provinces.

Variante poisson (larb pla) : 300 g de chair de poisson blanc ferme (cabillaud, dorade) finement émincée. Pocher brièvement, assaisonner selon la méthode.

Dose de piments : la vraie version Isan est très piquante (3-4 càc de phrik pon pour 300 g). Commencer à 1 càc si c'est la première fois.

Khao kua à l'avance : griller un stock de 100 g à la fois dans la poêle, laisser refroidir et conserver dans un bocal hermétique. Se garde 1 mois, piler juste avant utilisation.

Service froid : le larb peut aussi se servir à température ambiante, les saveurs s'arrondissent après 30 min de repos. Dans ce cas, préparer 1h avant.