

BAK KUT TEH

Ingrédients

Epices réunies dans un carré de tissu noué :

1 branche de cannelle

4-5 clous de girofle

1 cuiller à café de poivre blanc en grains

1 cuiller à soupe de kei chee (cannelles séchées)

2 anis étoile entiers

500g de côtes de porc charnues

2 gousses d'ail entières, non pelées

1 cuiller à soupe de sauce noire au soja

6-7 tasses d'eau

1 cuiller à soupe de sel

1-2 têtes de laitue, lavée et séparée en feuilles



Source : [Inmagine](#)

Préparation

Placez les côtes, le paquet d'épices et l'ail dans une marmite. Couvrez d'eau et amenez à ébullition. Retirez la graisse de la viande à mesure qu'elle monte. Ajoutez la sauce au soja et le sel. Réduisez la chaleur et laissez mijoter jusqu'à ce que les côtes soient tendres. Placez quelques feuilles de laitue dans le plat creux avant d'y placer les côtes écumées et la soupe. Servez avec du riz blanc et des piments rouges coupés en tranches avec de la sauce au soja noire sur le côté.

Emprunté au livre de cuisine intitulé "Singapore Heritage Food" par Sylvia Tan

Le paquet d'épices peut être utilisé pour parfumer non seulement cette riche soupe du Hokkien, mais aussi tout plat faisant appel à de l'anis étoile, de la cannelle, des clous de girofle, du coriandre, du cumin et du fenouil. Il existe également une version Teochew du bak kut teh qui est claire et simple, simplement cuisinée à l'ail, au poivre et à la sauce légère au soja.