

Porc au caramel

Quantité : pour 4 personnes - Durée totale : 1 heure

Ingrédients

- 500 g de filet de porc
 - 5 cuillères à soupe de sucre en poudre
 - 2 cuillères à soupe de Nuoc Mâm
 - 1 cm de gingembre frais
 - 1 oignon rouge
 - 1 gousse d'ail
 - 2,5 dl de bouillon de poulet (ou eau)
 - 1/2 cuillère à café de purée de piment
 - 1 échalote
 - huile de sésame
 - coriandre fraîche
-

Préparation

1. Couper le porc en dés de 2 cm de côté.
2. Éplucher et hacher l'oignon, l'échalote, le gingembre et l'ail.
3. Mélanger dans un bol le Nuoc Mâm, le gingembre, la purée de piment et le bouillon de poulet.
4. Mettre le sucre dans une poêle en inox et chauffer à feu moyen, sans remuer. Lorsque tout le sucre est caramélisé, ajouter le porc en remuant pour bien enrober la viande de caramel.
5. Ajouter la préparation au Nuoc Mâm. Continuer à cuire en remuant pendant deux minutes pour que le caramel se dissolve dans la sauce.
6. Ajoutez l'oignon et l'ail.
7. Portez à ébullition et poursuivre la cuisson, 30 à 40 minutes, jusqu'à ce que la sauce ait réduit et enrobe la viande.
8. Verser dans un plat de service, parsemer de quelques feuilles de coriandre fraîche, d'échalote hachée, et de quelques gouttes d'huile de sésame.
9. Servir aussitôt.

Publié par Lucullent le 1 octobre 2010. Dernière modification le 17 septembre 2012.