



Porc au caramel

Une recette de Luculent! Testé (et mangé) pour vous...

Le porc au caramel est un très grand classique de la cuisine vietnamienne. Essentiellement composée de morceaux de porc cuits lentement dans une sauce sucrée-salée un peu épaisse et collante, cette recette permet de transformer facilement de l'épaule de porc en un plat exotique apprécié des grands comme des petits.

Quantité: 4 personnes - Difficulté: Facile - Préparation: 15 min - Cuisson: 45 min - Durée: 1 h

Ingrédients

- 500 g de filet de porc
- 60 g de sucre en poudre
- 2,5 dl de bouillon de volaille (ou eau)
- 2 cuillères à soupe de Nuoc Mâm
- 1 cm de gingembre frais
- 1 oignon rouge
- 1 gousse d'ail
- 1 échalote
- 1/2 cuillère à café de sambal oelek
- 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 poursuivez la cuisson à feu doux pendant 30 minutes.
8. Faire ensuite réduire la sauce à feu moyen-fort jusqu'à ce qu'elle prenne une consistance sirupeuse.
9. Verser dans un plat de service, parsemer de quelques feuilles de coriandre fraîche, d'échalote hachée, et de quelques gouttes d'huile de sésame.
10. Servir aussitôt.

Remarques ou suggestions

- Accompagner de riz parfumé cuit à l'eau et d'une Salade de concombre au Nuoc Mâm, par exemple.

Ingrédients originaux

- Nuoc-Mâm
- Gingembre frais
- Sambal oelek
- Huile de sésame
- Coriandre fraîche