

PORC AU CARMEL

Un des plats les plus connus de la cuisine vietnamienne, ce porc fondant allie les saveurs sucrées et salées et se marie parfaitement avec un bon riz thaï.



Ingrédients:

-1 kg de porc gras (type poitrine de porc)

-Sucre

-2 gousses d'ail

-1 oignon

-Sauce nuoc-mâm

-Sauce soja

-Couper le porc en dés de taille moyenne.

-Faire fondre le sucre dans une casserole avec un peu d'eau et retirer du feu dès que la coloration arrive (bien remuer une fois la coloration arrivée)

-Dans une marmite faire revenir l'ail et l'oignon puis ajouter les dés de porc et faire sauter à feu vif.

-Ajouter une cuillère ou deux de caramel, bien remuer puis arroser de sauce nuoc-mam (attention cette sauce est très salée).

-remuer puis arroser de deux ou trois verres d'eau puis couvrir et laisser mijoter pendant une heure à feu doux en remuant régulièrement.

-Gouter en fin de cuisson et corriger l'assaisonnement si nécessaire.

