

Porc au caramel



-Shopping : pour 5 personnes

- 1 kg de sauté de porc
- 150 g de sucre
- 900 g d'eau
- 5 échalottes ou 3 oignons
- 5 bonnes cuillerées à soupe de sauce nuoc-nam
- 4 bonnes cuillerées à soupe de sauce soja
- une à deux cuillerées à soupe de farine (facultatif)
- sel, poivre

-La process :

- Commencer par faire fondre le sucre à sec dans la cocotte de préparation. Vous pouvez le remuer avec une cuillère en bois.
- Quand le caramel a pris une bonne couleur, verser l'eau. Tout cristallise, c'est normal. Laisser chauffer jusqu'à complète dissolution.
- Pendant ce temps, éplucher les échalottes et/ou les oignons. Les mixer dans un hachoir.

- Couper votre viande en cubes ou lanières.
- Mettre dans la cocotte la viande, les échalottes, la sauce Nuoc nam et la sauce soja. Ramener à ébullition.
- Laisser cuire sans couvercle de 45/60 min, jusqu'à 2 ou 3 heures à petits bouillons. Plus la cuisson est longue, plus la viande sera tendre, avec un bouillon réduit et une belle couleur caramel foncé.
- S'il reste encore trop de bouillon ou s'il est trop liquide à l'heure du service, en prélever un peu dans un bol, le laisser refroidir, ajouter la farine, puis remettre dans la préparation.
- Saler et poivrer selon le goût, et servir avec du riz nature.

N'hésitez pas à adapter l'assaisonnement en goûtant ! Et vous pouvez aussi réaliser la recette avec des filets de poulets.

