

Porc au caramel



Plat **Moyen**

Pour : 4 personnes

Préparation : 10 mn

Cuisson : 25 mn

Un sucré-salé qui s'impose pendant la période du nouvel an chinois.

Ingrédients

- 600 g de viande de porc
- 2 oignons
- 2 échalotes
- 2 gousses d'ail
- sucre en poudre
- 4 cuillères à soupe de nuoc mam
- 2 verres de riz basmati

Préparation

- 1 Eplucher puis hacher les oignons, l'ail et les échalotes. Couper la viande en petits morceaux. Dans une poêle, faire revenir la viande dans un peu d'huile d'olive puis ajouter les oignons, l'ail et les échalotes. Faire revenir.
- 2 Faire un caramel à sec : faire fondre doucement le sucre dans une casserole, sans eau. Ne pas remuer. Quand le sucre commence à fondre au milieu de la casserole, ajouter à nouveau du sucre en poudre. Quand il est assez foncé (mais pas trop sinon il est amer), ajouter le à la viande.
- 3 Ajouter le nuoc mam et laisser cuire à feu doux pendant 10 minutes. Ajuster selon votre goût (2 ou 3 cuillères en plus). Ajouter un demi verre d'eau et faire réduire 5 minutes environ. Servir avec du riz Basmati.

Proposé par



annie-claude

La Plaisance est la plage de mon village en Charente maritime, un lieu encore préservé. Venez le découvrir sur mon blog "[plaisance17](#)". Vous pourrez y découvrir quelques-unes de mes recettes, toutes simples.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

