



Porc

# Porc au caramel



**35 min** 15 min 20 min **0** **395**  
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients  
pour 4 personnes

## Ingrédients pour le porc

500 g **Poitrine de porc**  
1 c. à soupe **Huile de tournesol**  
2 **Echalote(s)**  
1 **Gousse(s) d'ail**  
1 c. à café **Gingembre frais**

## Ingrédients pour le caramel

2 c. à soupe **Sucre roux**  
1 c. à café **Fond blanc de volaille**  
2 c. à soupe **Nuoc môm**  
1 pincée(s) **Cinq épices**  
3 c. à soupe **Eau**

## Étape 1

### Préparation des ingrédients

- 1 Couper le porc en petites bouchées (cette partie peut être réalisée par le boucher beaucoup plus facilement).
- 2 Eplucher et émincer finement les échalotes et l'ail, mettre le tout dans un bol et ajouter le gingembre râpé.
- 3 Verser dans un autre bol, le sucre, le fond de volaille, le nuoc môm et le 5 épices. Ajouter l'eau et mélanger le tout.

## Étape 2

### Cuisson

- 1 Mettre une poêle à feu vif.
- 2 Quand elle est bien chaude, ajouter l'huile puis les morceaux de porc. Les faire dorer de tous les côtés en insistant bien.
- 3 Passer à feu moyen, couvrir en poursuivant la cuisson pendant 5 minutes.
- 4 Pendant ce temps verser le bol contenant le sucre dans une petite casserole, porter à ébullition puis baisser à petit feu et laisser épaissir. Arrêter de cuire quand la consistance ressemble à celle d'un miel liquide.

- 5 Vider le gras en trop dans la poêle si nécessaire.
- 6 Ajouter le contenu du bol contenant les échalotes, l'ail et le gingembre, remuer bien, poursuivre la cuisson à couvert pendant encore 5 minutes.
- 7 Découvrir, remettre sur feu vif et verser le caramel, remuer rapidement de manière à bien enrober la viande, à peine une minute (si on insiste trop, le caramel va se séparer de nouveau).

### Étape 3

#### Dresage

- 1 Servir en parsemant dessus l'oignon nouveau assez finement émincé.