Porc

Poitrine de porc caramélisée

1h15	15 min	1h	0	519
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour le porc caramélisé

600 g **Poitrine de porc**
75 g **Sucre semoule**
6 c. à soupe **Nuoc mâm**
1 **Oignon(s)**
1 **Gousse(s) d'ail**
1 c. à soupe **Huile d'olive**
1 c. à café **Gingembre en poudre**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Étape 1

Préparation des ingrédients

1. Éplucher et émincer finement l'oignon.
2. Peler la gousse d'ail et la hacher finement.
3. Couper la poitrine de porc en dés.
4. Veiller à retirer le surplus de gras et le cartilage.
5. Dans un plat, mettre l'huile, le gingembre, l'ail et l'oignon. Mélanger.
6. Ajouter la viande, saler et bien mélanger. Laisser mariner pendant une demi-heure minimum.
7. Plus la viande sera marinée longtemps, plus elle sera moelleuse.

Étape 2

Préparation du caramel

1. Dans une casserole à fond épais, mettre le sucre et l'eau.
2. Faire chauffer doucement jusqu'à obtenir un caramel doré. Réserver.

Étape 3

Cuisson et dressage de la viande

1. Mettre un peu d'huile dans une poêle. Ajouter la viande, la faire revenir sur feu moyen sur toutes ses faces.
2. Une fois la viande bien dorée, ajouter le caramel.
3. Poivrer, ajouter le nuoc mâm et de l'eau de façon à recouvrir la viande.
4. Laisser mijoter pendant environ 1 heure. Mélanger la viande régulièrement.
5. Si nécessaire, ajouter un peu d'eau en cours de cuisson. La viande est prête quand elle est devenue bien tendre.
6. Servir bien chaud.