Porc

Porc au sucre

1h05	15 min	50 min	0	624
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Pré-cuisson de la viande

1. Dégraisser la viande au maximum et la couper en cubes de la taille d'une bouchée.
2. Mettre la viande dans une casserole et la couvrir d'eau froide.
3. Porter à ébullition puis faire cuire pendant 20 minutes.
4. Egoutter la viande dans une passoire et réserver.

Étape 2

Cuisson du plat

1. Emincer l'oignon finement et hacher l'ail.
2. Faire chauffer l'huile dans une sauteuse sur feu moyen et faire revenir l'oignon jusqu'à ce qu'il soit translucide.
3. Ajouter l'ail et remuer pendant 1 minute.
4. Verser le sucre augmenter le feu pour le faire caraméliser avec les oignons. Remuer avec une cuillère en bois.
5. Lorsque le sucre est caramélisé, déglacer avec la sauce soja et le nuoc-mam.
6. Ajouter la viande égouttée et mélanger vivement pour

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour le porc au sucre

- 600 g **Echine de porc**
- 4 c. à soupe **Sucre semoule**
- 5 cl **Sauce soja**
- 2 c. à soupe **Nuoc mâm**
- 1 **Oignon(s)**
- 2 **Gousse(s) d'ail**
- 2 c. à café **Maïzena**
- 1 pincée(s) **Noix de muscade en poudre**
- 3 c. à soupe **Huile d'arachide**
- 40 cl **Eau**
- 1 **Sel**
- 1 **Poivre**

Ingrédients pour le dressage

- 1 **Persil plat**

qu'elle s'imprègne du jus caramélisé.

7. Assaisonner avec le sel, le poivre et la noix de muscade.
8. Saupoudrer de maïzena et mélanger.
9. Chauffer l'eau avec la bouilloire et la verser sur la viande. Bien mélanger.
10. Couvrir, baisser le feu au minimum et faire cuire pendant 30 minutes.

Étape 3

Dressage

1. Servir le porc dans des assiettes individuelles. Décorer avec du persil plat et déguster bien chaud.