



Porc

Porc au sucre



1h05 15 min 50 min

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISISON

0

REPOS

624

CALORIES

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 mam**
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**

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

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.