



Porc

Porc caramélisé



3h

15 min

1h45

1h

580

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISON

REPOS

CALORIES

Ingrédients
pour 6 personnes

Ingrédients pour le porc

900 g **Poitrine de porc**
6 **Oignon(s) nouveau(x)**
1 c. à soupe **Huile d'olive**
1 **Sel**

Ingrédients pour la sauce

220 g **Sucre semoule**
180 ml **Sauce soja**
30 ml **Nuoc mâm**
30 ml **Vinaigre de riz**

Étape 1

Préparation du porc

- 1 Préchauffer le four à 110°C (Th.3-4).
- 2 Laver et couper les oignons nouveaux avec leur tige en morceaux d'environ 8 cm de long à l'aide d'un couteau de chef. Jeter les extrémités des oignons.
- 3 Sur une feuille d'aluminium, déposer les morceaux d'oignons nouveaux à côté les uns des autres pour former un lit.
- 4 Placer le porc sur les oignons, assaisonner la viande de sel.
- 5 Replier l'aluminium pour former une papillote. Transférer sur une plaque de cuisson.

Étape 2

Cuisson du porc

- 1 Faire cuire la viande au four pendant 1h15.
- 2 Une cuisson à faible température permet à la viande de porc de cuire en restant bien tendre.

Étape 3

Repos de la viande

- 1 Retirer les papillotes du four, les laisser refroidir pendant 1 heure à température ambiante.
- 2 La viande, une fois refroidie, sera plus simple à découper en morceaux.

Étape 4

Préparation de la sauce

- 1 Pendant que le porc refroidit, préparer la sauce caramel.
- 2 Verser le sucre, la sauce soja, le nuoc môm et le vinaigre de riz dans un saladier, mélanger à l'aide d'une cuillère. Réserver.

Étape 5

Caramélisation du porc

- 1 Une fois refroidie, sortir la poitrine de porc de l'aluminium. Garder les oignons au chaud pour le dressage.
- 2 Déposer le porc sur une planche à découper et la détailler en morceaux d'environ 2 cm à l'aide d'un couteau de chef.
- 3 Faire chauffer de l'huile d'olive dans une poêle. Ajouter les cubes de porc. Les faire dorer sur chaque face en les retournant à l'aide de pinces de cuisine.
- 4 Faire attention de ne pas surcharger la poêle pour pouvoir bien dorer chaque morceau de viande. Si nécessaire, faire cuire en plusieurs fois.
- 5 Dans une autre poêle, faire chauffer la sauce caramel sur feu vif, mélanger à l'aide d'une spatule jusqu'à ce qu'elle commence à caraméliser.
- 6 Ajouter les morceaux de porc. Les napper de sauce caramel et continuer la cuisson pendant quelques minutes.
- 7 La sauce va épaissir au fur et à mesure.

Étape 6

Dressage

- 1 Dresser les oignons sur les assiettes, les recouvrir de cubes de porc et de sauce.
- 2 Servir sans attendre.