

Porc au caramel

Plat chaud



Note : 1

Portions :4 parts

Difficulté : 1

Temps de préparation :20 min

Temps de cuisson/repos :40 min

Calories par portion : 555.25 Kcal

Charge glycémique par portion: 6.93

Les ingrédients

- 600.0 gr Echine de porc
- 1.0 u Oignon rouge
- 2.0 cs Huile d'arachide
- 2.0 u gousse ail
- 4.0 cs Sucre en poudre
- 5.0 cs Sauce nuoc-mâm
- 1.0 cs Sauce de Soja
- 0.5 u Bouillon cube boeuf

Préparation de la viande

Découper le porc en dés d'1 cm environ.

Émincer finement l'oignon et l'ail.

Cuisson

Dans un wok, faites revenir le porc dans un fond d'huile avec l'ail et l'oignon.

Quand le porc est doré, retirez le, puis ajoutez dans le récipient de cuisson le sucre en poudre. Laissez caraméliser le sucre.

Baisser le feu et ajouter 1 grosse cuillère à soupe de sauce soja et 5 autres de nuoc man. Rajoutez la viande.

Ajouter de l'eau (à hauteur de la viande) avec la moitié de bouillon cube.

Couvrir à moitié et laisser mijoter environ 40 minutes.

Présentation

A proposer avec du riz thaï blanc

