

13. PORC AU CARAMEL

ORIGINE : STYLE VIETNAMIEN



LE SUSHI DU DÉTAIL

Le Sushi Du détail vous accueille du lundi au samedi de 10h30 à 20h, dans la Galerie Saint-Hubert (Rue des Wallons 8), en face de Cellule Sush'

INGREDIENTS

600gr d'échines de porc coupées
en dés d'1cm environ
5 càs de Nuoc Mam*
2 càs de sauce soja*
4 càs de sucre en poudre
3 gousses d'ail émincées finement
1 oignon rouge émincé finement
eau

* Ingrédients disponibles au Sushi
du Détail

INFOS

Personnes | 4

Difficulté | ★

Temps | 50 minutes

RECETTE

- 01 Dans une cocotte, faites revenir le porc dans un fond d'huile avec l'ail et l'oignon. Salez légèrement.
- 02 Retirez le porc quand il est doré et réservez-le. Ajoutez ensuite le sucre en poudre dans la cocotte, et laissez caraméliser.
- 03 Baissez-le feu et ajoutez la sauce soja et le Nuoc Mam. Rajoutez la viande.
- 04 Ajoutez de l'eau à hauteur de la viande, couvrez à moitié et faites mijoter pendant 40 minutes. Servez avec un riz blanc.