

Porc au caramel à la vietnamienne

- La meilleure recette de porc au caramel à la vietnamienne...



Ingrédients :

- 1/2 tasse (100 g) de cassonade
- 1 cuillère à soupe d'eau
- 2 lb (907 g) d'épaules de porc coupé en morceau de 1 pouce
- 1 tasse et 1/3 (375 ml) d'eau de noix de coco
- 1 échalote française hachée finement
- 2 gousses d'ail émincées
- 1 cuillère à soupe et demie de sauce Nuoc-mâm
- 1/4 de cuillère à thé de poivre blanc

Garniture :

- Rondelles de chili rouges ou piment de cayenne rouge
- Oignons verts

Préparation :

1. Mettre le sucre et l'eau dans un grand chaudron à feu moyen. Mélanger. Lorsque ça fait des bulles, que le sucre est fondu et que ça ressemble à un caramel, ajouter le reste des ingrédients.
2. Bien mélanger et ajuster la température du rond pour que ça mijote, mais pas trop fort. J'utilise le feu moyen, mais si votre four est puissant, médium-low.
3. Laissez mijoter pendant 1 heure et demie sans couvrir. Mélanger une fois ou deux

pendant le processus.

4. Après 1 heure et demie, le porc devrait être tendre et le gras va se séparer. Bien mélanger afin que le porc se caramélise dans le gras.
5. Lorsque le liquide est tout caramélisé sur le porc, c'est prêt.
6. Servir sur du riz en garnissant de rondelles de chili et oignons verts.

“

C'est un des façons de préparer le porc que je trouve la plus délicieuse. En plus, c'est vraiment facile, c'est mijoter dans un chaudron et ça vous demande que très peu de temps de surveillance :)

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)