

Porc au caramel

en marmite norvégienne



- Échine de porc : 600 g
- Sucre : 100 g
- Sauce soja : 20 cl
- Eau : 50 cl
- Gingembre frais râpé : 10 g
- Ail : 2 gousses
- Huile : 5 cl
- Sel : 5 g
- Poivre : 2 g



VIETNAM



(pour 4 personnes)

Étapes de préparation

1. Préparer les ingrédients :

Coupez le porc en morceaux d'environ la taille d'une bouchée.
Émincez l'ail et râpez le gingembre.

2. Faire le caramel :

Dans une grande casserole, faites fondre le sucre à feu moyen jusqu'à obtenir un caramel doré.
Ajoutez délicatement la sauce soja et 50 cl d'eau en remuant.

3. Saisir la viande :

Faites chauffer l'huile dans une poêle.
Saisissez les morceaux de porc pendant 5 minutes à feu vif, jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.
Ajoutez l'ail, le gingembre, le sel, et le poivre. Mélangez bien.

4. Assembler et porter à ébullition :

Transférez la viande dans le caramel.
Portez à ébullition et maintenez pendant 5 minutes.

5. Cuisson en marmite norvégienne :

Placez la casserole dans la marmite norvégienne.
Laissez mijoter doucement pendant 3 heures.

6. Finition avant de servir :

Sortez la casserole de la marmite norvégienne.
Faites réduire la sauce si nécessaire.
Servez chaud, accompagné de riz blanc.



Préparation
15 minutes



20 minutes
(caramel, saisie, ébullition)



3 heures
en Marmite



mavieeco.fr