

Porc au Caramel

Cuisson en Marmite Norvégienne

Inspiration asiatique pour 4 personnes

Mais pourquoi cette recette ?

Parce que c'est fondant, caramélisé, parfumé...
et que ça se fait presque tout seul 😊

♥ Une explosion de saveurs sucrées-salées, sans rester 3 h
devant la casserole ! 🍲

🔪 Préparation
15 min

🔥 Sur le feu
20 min

🍲 En marmite
3 h

🕒 Temps total
environ 3 h 30



Servi à la sortie de la Marmite Norvégienne

📋 Ingrédients pour 4 personnes

- Échine de porc : **600 g** (coupée en bouchées)
- Sucre : **100 g**
- Sauce soja : **20 cl**
- Eau : **50 cl**
- Gingembre frais râpé : **10 g**
- Ail : **2 gousses**
- Huile : **5 cl**
- Sel et poivre

⚠️ Sécurité : le réflexe à ne pas oublier

La cocotte doit être portée à **pleine ébullition** avant d'être placée dans la marmite, puis transférée **immédiatement**, couvercle bien fermé. Au moment de servir, vérifiez que le plat est bien chaud ; en cas de doute, remettez quelques minutes à ébullition.

La recette pas à pas

1 Sur le feu 20 min

Préparer le caramel

Faites un caramel avec le sucre à sec. Ajoutez délicatement la sauce soja et l'eau.

Saisir le porc

Dans une autre poêle, saisissez le porc avec l'ail et le gingembre. Salez, poivrez.

Assembler et porter à ébullition

Transférez le tout dans le caramel, portez à ébullition 5 min.

2 En marmite norvégienne 3 h *sans surveillance*

Placer dans la marmite

Placez dans la marmite norvégienne pour 3 h de cuisson douce.

3 Finition & service

Servir

Avant de servir, faites éventuellement réduire la sauce.

L'astuce en plus

Servez avec un riz blanc bien moelleux et quelques graines de sésame grillées 

Ce que la marmite norvégienne change

- Viande tendre et sauce sirupeuse, sans effort 
- Parfait pour épater à la maison, sans se prendre la tête
- Une cuisson lente, pratique... et ultra savoureuse 
- Le feu reste éteint pendant les 3 h de cuisson en marmite 