



# PORC AU CARAMEL

Saveur d'Asie,  
le plat qui surprend

Laissez-vous surprendre par ce porc au caramel, où la tendreté de la viande se marie à la douceur sucrée-salée de la sauce. Un voyage gustatif en Asie !

Préparation : 5 minutes

Cuisson : 10 minutes

Pour 2 personnes

250 g de filet de porc

2 c.à.s de sucre

1 c.à.s de sauce soja (la claire)

1 c.à.s de sauce soja (la foncé)

1/2 c.à.c de gingembre

1 c.à.s de nuoc mam

2 c.à.c féculé de pomme de terre

Du poivre

En plus

Cacahuètes grillées concassées

Ciboulette finement découpée

Découpez le filet de porc en petit morceaux de 2cm sur 1cm.  
Réservez.

Dans un bol mélangez tout les assaisonnements sauf le sucre.  
Réservez cette préparation.

Dans une casserole faire fondre le sucre jusqu'à obtenir un joli caramel. Une fois qu'il devient doré rajoutez le porc (attention aux éclaboussures). Bien mélangez jusqu'à ce que la viande soit bien enrobé du caramel. Ensuite ajoutez la préparation, mélangez jusqu'à que la sauce s'épaississe.

## Conseils

*Servir avec du riz Thai, parsemez le porc au caramel de cacahuètes grillées concassées et de ciboulette finement découpée*