

Porc au caramel à la Vietnamiennne

(Recette très simplifiée)

Composition pour 4 personnes

Éléments de base

- 1 kg de travers de porc avec sa couenne (à défaut plat de côte frais)
- Sel

Sauce au caramel

- 100 g de sucre
- 0,5 litre d'eau de noix de coco
- 2,5 cl du nuoc-mâm
- 5 cl de sauce soja noire
- sel, poivre blanc du moulin
- 3 gousses d'ail (écrasé)
- 1 petit piment rouge ou vert frais ou sec un peu de piment moulu
- **Facultatif** : 1 cuillère à soupe de gingembre frais, haché (moins s'il est en poudre)
- **Facultatif** : 1 cuillère à café de 5 parfums

Finition

- 1 botte de cive ou à défaut la parte claire des tiges d'oignons nouveaux
- et/ou selon goût : coriandre fraîche
- **Très facultatif** : à part : sauce d'huître

Recette

Préparations préliminaires

- 1) Tailler le travers de porc en gros lardons de 75 g environ (la grosseur d'un gros œuf)
- 2) Immerger les morceaux dans une casserole d'eau bouillante
- 3) Précuire à doucement pendant 15 minutes et égoutter.

Cuisson du porc au caramel

- 4) Mettre le sucre dans une casserole et faire caraméliser à feu assez soutenu en surveillant sans arrêt (belle coloration ambrée)
- 5) Arrêter sa cuisson soit en versant un peu d'eau dedans (**Attention : dangereux ! Risque de brûlure dû aux projections**).
- 6) Ôter la casserole du feu ajouter les morceaux de porc et l'ail haché et bien mélanger pour les enrober de caramel.
- 7) Faire rissoler les morceaux de porc à feu vif en remuant constamment.
- 8) Mouiller avec l'eau de coco, le nuoc mâm, la sauce soja et ajouter le sel, le poivre, le piment et **facultativement** le gingembre et les 5 parfums.
- 9) Cuire très doucement à couvert pendant 55 minutes environ.

Nota : certaines recettes comportent des œufs durs (1 par personne) qui sont ajoutés, entiers, au porc 10 minutes avant la fin de cuisson

- 10) Au moment de servir, ajouter les cives ou les tiges d'oignons blancs ciselées ou la ciboulette ciselée
- 11) Le cas échéant : Servir chaque portion avec un œuf dur coupé en 4 (dans le sens de la longueur) autour.
- 12) Saupoudrer le tout de coriandre haché