



<http://cuisine.acidulee.com>

Catégorie : Plat Principal

Poitrine de porc caramélisée à la Vietnamiennne et riz

Une recette de notre Guest star : Nforto

Ingrédients pour 4 personnes

- 700 gr de poitrine fraîche
- 2 gousses d'ail
- 10 cl de sauce soja
- 30 cl d'eau
- 12 morceaux de sucre roux

Temps de préparation

- 10 minutes

Coût

Une recette économique : Environ 2 Euros par personne

Durée cuisson

- 1 heure

Préparation

- Rassembler vos ingrédients.
- Découper la poitrine en tranche d'environ 1 cm d'épaisseur, puis couper en lanières de 1cm de large.
- Les mettre dans une casserole, presser les deux gousses d'ail dans la casserole, y ajouter les 10 cl de sauce soja et les 30cl d'eau.
Mélanger, puis porter à ébullition, ensuite baisser à feu doux et couvrir, laisser cuire 50 minutes en remuant de temps en temps.
- Pendant ce temps, faire cuire le riz.
- Au bout de 50 minutes, dégraisser (faire couler le liquide transparent, c'est le gras, dans un bol, et le jeter plus tard).
S'il ne reste plus de liquide remettre un tout petit peu d'eau, environ 5 à 10 cl.
Ajouter les douze sucres, mélanger, et laisser caraméliser à feu moyen pendant 5 minutes.
- C'est prêt...

Nforto vous souhaite bon appétit !