



Porc au caramel

Pour 6 personnes

1,5 kg (environ 3 lb1/2) d'échine de porc, coupé en cubes

Huile pour la cuisson

1/4 tasse (60 ml) de sauce soja

1 c. à soupe (15 ml) de nuoc mam

1 c. à soupe (15 ml) de cinq épices chinoises

1 c. à soupe (15 ml) de gingembre frais, râpé

2 tasses (500 ml) de bouillon de poulet

1/2 tasse + 2 c. à soupe (125 g) de sucre

50 ml d'eau

Riz cantonnais

Pour 6 personnes

250 g de riz basmati

2 oeufs

1 petit blanc de poireau, émincé finement

1 po (2,5 cm) de gingembre frais, pelé et râpé

2 tasses (500 ml) de petits pois congelés

2 tranches épaisses (1/2 po/1 cm) de jambon blanc, coupé en petits cubes

1 c. à soupe (15 ml) d'huile de sésame

Sel et poivre

Huile pour la cuisson

Porc au caramel

Faites revenir les cubes de porc 5 minutes dans une cocotte à fond épais avec un peu d'huile.

Dès qu'ils sont colorés, retirez-les. Ils doivent rester saignants.

Ajouter le cinq épices, le gingembre, la sauce soja et nuoc mam au bouillon de volaille.

Mélanger et réserver.

Lavez votre cocotte qui a servi à faire revenir la viande, afin d'y préparer votre caramel avec le sucre et l'eau.

Dès que le caramel est bien roux, jetez-y d'un seul coup le bouillon . Le caramel va se durcir rapidement, vous devez continuer à tourner avec une cuillère en bois pour le diluer petit à petit dans le bouillon.

Dès que le caramel s'est bien dissout au bouillon, plongez-y vos morceaux de viande
Le bouillon doit recouvrir la viande.

Faites ensuite bouillir à feu vif en remuant votre viande pour ne pas qu'elle accroche.

Le plat est terminé au moment où l'eau s'est évaporée pour laisser place à un sirop caramélisé épicé qui se mélangera à vos morceaux de viande.

Il est important de garder un feu très vif pour faire évaporer rapidement l'eau. Car s'il est trop faible, l'eau mettra plus longtemps à s'évaporer et la viande sera trop cuite, elle finira par se détacher.

Riz cantonnais :

Cuire dans une grosse casserole d'eau salée en respectant les conseils du fabricant.

Égoutter le riz et réserver au chaud.

Casser les oeufs dans un bol, saler et poivrer puis battez-les en omelette.

Les cuire dans une poêle avec un peu d'huile, en remuant avec une fourchette.

Enlever du feu et émietter l'omelette. Réserver.

Faire chauffer le wok à feu moyen avec de l'huile et y faire revenir le poireau avec le gingembre pendant 2 minutes en remuant.

Ajouter les petits pois et laisser cuire 2 à 3 minutes puis incorporer le riz cuit et chaud.

Mélanger.

Ajouter les oeufs et le jambon.

Saler et poivrer et mélanger délicatement.

Hors du feu ajouter l'huile de sésame, mélanger et servir aussitôt.