

TRAVERS DE PORC CANTONAIS CARAMÉLISÉS



500g de travers de porc

1 c. à soupe d'huile

1 ou 2 centimètres de gingembre frais en petits morceaux

1 c. à soupe de sauce de soja foncée

2 c. à soupe de sauce de soja claire

2 c. à soupe de sucre en poudre

1 c. à soupe de vin chinois à au moins 30° d'alcool

200ml d'eau

-Mettre une cuillerée à soupe d'huile dans le wok sur feu assez fort. Ajouter le gingembre en petits morceaux.

-Ajouter les travers de porc en morceaux et bien mélanger toujours sur feu assez vif.

-Ajouter les 200ml d'eau et le sucre.

-Puis les sauces de soja, la claire et la foncée.

-Couvrir partiellement et baisser le feu. Laisser cuire de cette façon pendant presque une heure ou jusqu'à ce que le niveau de l'eau ait baissé.

-En fin de cuisson, augmenter le feu et bien mélanger pour que le jus de cuisson épaississe et disparaisse presque complètement pour bien enrober tous les morceaux de porc.

-Servir immédiatement avec des nouilles sautées ou du riz! Le porc est alors fondant et la viande se détache très facilement de l'os!

(Source: La cuisine de Bernard)