

Plat principal pour 6 personnes

Temps de préparation:
1 heure

Temps de cuisson:
1 heure 30

Préparation:

Couper le porc en cubes de 5 cm de long.

Ajouter : 3 cuillères à café de sucre, 3 cuillères à café de Nuoc Mam, 5 cuillères à soupe de Sauce Soja, 1 cuillère à café de poivre, 2 cuillères à café de sel.

Bien Mélanger et laisser macérer 30 minutes.

Cuire la viande avec un peu d'huile dans une marmite à feu fort pour qu'elle roussisse (environ 5 minutes).

Ajouter de l'eau jusqu'à recouvrir la viande et laisser cuire à feu doux pendant 1 heure, marmite fermée.

Dans un poêle, mettre 3 cuillères à soupe de sucre et faire jaunir à feu doux (environ 2 minutes).

Verser le caramel dans le jus de la marmite.

Laisser cuire 30 minutes de plus, marmite fermée.

Il est possible de rajouter des œufs durs dans la recette. Pour cela, faire frire les œufs durs dans de l'huile pendant 5 minutes environ, et les plonger en même temps que le caramel dans la marmite.

Ingrédients:

1.5 kg de porc
(partie avec un peu de gras),
Huile,
Sel,
Poivre,
Sucre,
Nuoc Mam,
Sauce soja.

