

Porc au caramel

Pour 4 personnes

Ingrédients :

600 g d'échine de porc
10 cl sauce soja
1 noix de saveur jus de veau
1/4 de cuillère à café de cinq épices
1/4 de cuillère à café de gingembre
50 cl d'eau
125 g de sucre

Préparation :

Découper le porc en cubes.

Faire revenir rapidement les morceaux de viande, réserver.

Faire chauffer l'eau dans laquelle on a fait dissoudre la noix saveur, puis ajouter la sauce soja et les épices.

Faire un caramel avec le sucre recouvert d'un peu d'eau. Lorsque le caramel est blond le mouiller avec le bouillon. Attention aux éclaboussures !

Faire réduire cette sauce 15 minutes, elle doit être sirupeuse.

Ajouter les morceaux de viande, chauffer 5 minutes.

Servir accompagné de riz. Pour l'occasion j'avais utilisé un mélange de riz blanc, sauvage et thaï

<http://deliceyes.over-blog.org>