

PORC AU CARMEL



Un gros p'tit morceau d'échine de porc d'1 kg (ou de pointe sans os).

Du miel (2 grosses cuillères à soupe).

De la sauce soja (1 cuillère à soupe).

Du nuoc mam (1 cuillère à soupe).

Du gingembre frais (1 noix) ou 1 grosse gousse d'ail (pour varier).

Du poivre.

De la coriandre pour servir

Et du riz thaï blanc du concombre finement émincé pour l'accompagnement.

- 1 Découper savamment la viande en lamelles de 2 x 3 cm et d'1/2 cm d'épaisseur.
- 2 Pendant ce temps, mélanger miel, sauce soja, nuoc mam et gingembre ou ail haché menu dans un bol.
- 3 Faire chauffer de l'huile végétale dans un wok ou une sauteuse et y faire revenir la viande sur toutes ses faces.
- 4 Ajouter le mélange du bol, bien mélanger, baisser le feu et laisser mijoter 20 à 30 min, remuer de temps en temps pour enrober la viande d'une délicieuse sauce sirupeuse et parfumée. Veiller à ce qu'il reste de la sauce au fond du wok pour arroser les légumes !
- 5 Ne pas oublier de faire cuire le riz dans 2 fois son volume d'eau et/ou de découper le concombre en fines lamelles, de ciseler la coriandre.
- 6 Réunir le tout dans un bol et déguster !
- 7 Rien ne vous empêche de faire mariner si le temps ne vous est pas compté, ça n'en sera que meilleur !