

PORC AU CAMEL

(Aux becs sucrés salés)

Ingrédients pour 4 personnes :

- . 600 g d'échine de porc en cubes
- . 1 oignon
- . 1 gousse d'ail
- . 4 càs de sucre en poudre
- . 1 càs de sauce soja
- . 5 càs de sauce nuöc mam
- . sel
- . 1 càs d'huile d'olive

Faire revenir l'oignon émincé et l'ail dans l'huile d'olive.

Ajouter les dés de porc et laisser dorer, saler.

Retirer la viande du wok.

Mettre à caraméliser à sec le sucre en poudre. Dès que l'on obtient une belle couleur ambrée, ajouter la sauce soja et le nuöc mam. Verser les dés de porc, bien enrober la viande de caramel.

Mouiller d'eau à hauteur, couvrir et faire cuire à feu doux environ 40 min.

Servir avec des nouilles chinoises ou du riz.