

# Mijoté de porc au caramel de coco



Pour 4 personnes :

1 kg de sauté de porc

2 CS d'huile (ici, huile de coco)

40 cl de lait de coco + 2 CS de sauce soja

1 CS de gingembre frais râpé + 2 gousses d'ail hachées

1/2 CC de piment en poudre + 6 CS de sucre + le jus d'un citron

Coriandre fraîche ciselée au goût

\*\*\*\*\*

- Dans une sauteuse, faire chauffer l'huile et y faire revenir la viande, jusqu'à ce que les morceaux soient bien dorés.
- Ajouter le lait de coco, la sauce soja, le gingembre râpé, l'ail haché et le piment. Mélanger et couvrir la sauteuse. Laisser mijoter à feu très doux pendant 2 h.
- 30 minutes avant la fin de la cuisson, verser le sucre dans une casserole et faire un caramel à sec. Laisser cuire jusqu'à avoir une belle couleur ambrée. Attention, une fois cuit, le caramel brunit vite et donner un goût amer. Verser le jus de citron dans le caramel et mélanger aussitôt (Attention, ça éclabousse !).
- Ajouter le caramel dans la sauteuse et mélanger. Laisser frémir les 30 dernières minutes.
- Servir avec un bon riz thaï ou basmati ou comme ici, des nouilles asiatiques.

Sandra