

Émincés de porc caramélisés aux échalotes



Pour 4 personnes :

500 g d'échine de porc

20 échalotes

4 CS de sucre

2 CS de sauce soja

3 CS de nuoc-mâm

2 CS d'huile d'olive

- Émincer l'échine de porc en lanières et réserver.
- Éplucher les échalotes et les couper en 2, dans le sens de la longueur.
- Dans une sauteuse, verser 1 CS d'huile d'olive et faire revenir les échalotes. Saler et poivrer. Quand elles commencent à colorer, saupoudrer de sucre en poudre et verser $\frac{1}{2}$ verre d'eau. Laisser caraméliser, en mélangeant et en surveillant régulièrement. Attention, les échalotes ne doivent pas brûler.
- Une fois que le mélange a bien caramélisé et réduit, ajouter le nuoc-mâm et la sauce soja. Mélanger et laisser cuire à petits frémissements, pendant 3 minutes. Réserver.
- Dans la même sauteuse, verser 1 CS d'huile d'olive et ajouter les émincés de porc. Laisser revenir jusqu'à coloration, mélanger et baisser le feu. Laisser cuire 10 minutes.
- Remettre les échalotes caramélisées avec la viande, bien mélanger et une fois que la sauce commence à frémir, arrêter la cuisson.
- Servir aussitôt, avec du riz ou des nouilles asiatiques.

SABZ
SPUDS