

Sauté de porc au caramel à la vietnamienne



Niveau de difficulté Facile

Temps de préparation

Portion 4 personnes

Liste des ingrédients

- 500 g de sauté de porc
- 1 carotte
- 1 oignon
- 30 g de beurre
- 50 g de cacahuètes grillées salées
- 50 g de sucre (ou 5 morceaux)
- 1 cs d'huile de tournesol
- 1 cs de sauce soja
- Sel, poivre

Etapas de la recette

1. Couper la viande en lamelles bien fines
2. Faire chauffer l'huile dans une sauteuse, et faire dorer la viande 3 minutes
3. Eplucher la carotte et la couper en batonnets, émincer l'oignon, rajouter à la viande et saisir 3 minutes
4. Mettre de côté et dans la sauteuse, rajouter le sucre et 3 cs d'eau pour faire un caramel légèrement coloré (2 minutes)
5. Remettre la viande dans le caramel, ajouter 1 cs de sauce soja, saler et poivrer. Rajouter une tasse d'eau et laisser mijoter 30 minutes à feu doux, à moitié couvert
6. Avant de servir avec un riz, rajouter le beurre, mélanger et parsemer de cacahuètes concassées