

# Porc au caramel



Pour 2 personnes

**Préparation** : 10 min

**Cuisson** : 30 min

## Ingrédients

- 250 g de filet de porc
- 2 cuillères à soupe de sauce nuoc-mam
- 1 cuillère à soupe de sauce soja
- 1 cuillère à café de gingembre en poudre
- 1 cuillère à café de sucre en poudre
- 1 cuillère à soupe d'huile

### **Pour le caramel :**

- 2 cuillères à café de sucre en poudre
- 2 cuillères à soupe d'eau

## Préparation

1. Coupez la viande en petits cubes. Dans une casserole, réalisez un caramel avec le sucre et l'eau. Réservez.
2. Chauffez l'huile dans le wok. Faites revenir les cubes de viande à feu vif en remuant jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.
3. Ajoutez le caramel, 15 cl d'eau, les sauces nuoc-mam et soja et le gingembre. Couvrez et laissez mijoter à couvert sur feu doux pendant 15 à 20 minutes.
4. En fin de cuisson, ôtez le couvercle pour que l'eau s'évapore. Ajoutez le sucre et laissez caraméliser. Servez chaud avec du riz gluant, par exemple.