

Porc au caramel vietnamien du confinement



Ingrédients

- 1 kg de poitrine de porc, avec la couenne
- 2 échalotes
- 1 citron
- 5 gousses d'ail
- 2 cuillères à soupe de sauce poisson
- 100 g de sucre
- 2 petits piments (en saumure pour moi)

Vérifier qu'il ne reste pas de soies sur la couenne du porc, découper la viande en gros cubes d'environ 5 cm de côté, mettre dans une grande casserole et recouvrir d'eau froide. Ajouter une échalote coupée en quatre, du poivre et une cuillère à soupe de nuoc mam. Porter à ébullition, puis laisser cuire à petits bouillons une demi-heure.

Retirer les morceaux de porc avec une écumoire et réserver dans un plat creux. Garder le bouillon.

Mettre dans un mortier les piments épépinés, l'échalote coupée, l'ail, 50 g de sucre et écraser jusqu'à la formation d'une pâte.

Verser la pâte sur les morceaux de porc, mélanger pour qu'ils soient tous bien enrobés. Filmer et laisser reposer une nuit (ou deux heures au minimum).

Le lendemain, dans une cocotte qui va au four, mettre le sucre et une cuillère à soupe d'huile (de coco idéalement, moi je n'avais que de l'huile de pépin de raisin) et faire chauffer doucement jusqu'à ce qu'un caramel se forme. Attention, cette opération est très délicate, car si le caramel est trop cuit, il sera amer et s'il n'est pas assez pris, ça n'aura pas le goût de caramel.

Lorsque le caramel est bien doré, ajouter les morceaux de porc et mélanger pour bien les enrober.

Recouvrir avec le bouillon de cuisson du porc, ajouter une cuillère à soupe de nuoc mam. Recouvrir d'une feuille de papier sulfurisé ou, si on a, d'une feuille de bananier, remettre le couvercle et faire cuire au four à 160°C pendant deux heures. Le porc doit être fondant, au besoin, prolonger la cuisson. Moi je l'avais préparé la veille pour le lendemain.

Servir avec du riz basmati