

Table de cuisson à induction

Four vapeur / Four vapeur combiné / Four vapeur combiné micro-ondes

Temps de préparation : 15 min

Temps de cuisson : 35 min

Porc au caramel et riz

Pour 6 personnes



Panier de courses

600 g de poitrine ou d'échine de porc
2 gousses d'ail hachées
1 cuil. à soupe de nuoc mam (saumure de poisson)
2 cuil. à soupe de sauce soja
Sel / 2 g de poivre du moulin
30 g de sucre
½ cuil. à café de mélange 5 épices
½ cuil. à café de coriandre moulue

200 ml d'eau de coco ou bouillon de volaille
2 verres de riz parfumé
½ citron vert
1 piment rouge
5 brins de cive ciselée

Matériel

1 plat inox vapeur non perforé
1 sauteuse avec couvercle

Déroulé de la recette

Cuisson du riz

Laver le riz 3 fois pour enlever l'excès d'amidon.

Verser les 2 verres de riz parfumé et 3 verres d'eau dans un plat non perforé.

Option 1 : cuisson au four vapeur

Programmer le four mode vapeur 100°C / 24 min

Option 2 : cuisson au four vapeur combiné ou four vapeur combiné micro-ondes

Programme automatique / Riz / Riz étuvé / Enfournier le riz / Démarrer maintenant.

Préparation du porc au caramel

Tailler le porc en cubes moyens et assaisonner avec la sauce nuoc mam, la sauce soja, l'ail haché, le sel et le poivre du moulin

Dans une sauteuse, à feu vif, faire un caramel à sec jusqu'à coloration (verser le sucre dans la sauteuse chaude), ajouter le porc mariné et laisser mijoter une dizaine de minutes. A feu moyen, mouiller à hauteur et couvrir la sauteuse. Laisser mijoter 15 à 20 min. Oter le couvercle et laisser réduire la sauce.

Hors du feu, presser le jus d'un demi citron vert sur le porc au caramel, parsemer de piments rouges et cives et déguster avec le riz.

Astuces du Chef

On peut remplacer le porc par du filet de poulet et agrémenter le plat de légumes sautés ou de lamelles de concombre qui apportent de la fraîcheur.

Plus on laisse mariner la viande, plus elle est tendre et parfumée.

Le jus de citron vert en fin de cuisson équilibre le plat en compensant le côté sucré par son acidité.