



Temps préparation : 20 mn

Temps de cuisson : 15 mn

Ingrédients : pour 4 personnes

- 700g de filet mignon de porc
- 3 c.à soupe de Nuoc Mâm
- 150g de sucre
- 1 morceau de gingembre frais
- 1 oignon blanc
- 1 petite gousse d'ail
- 2 c.à soupe d'huile de sésame
- 1 c.à soupe d'huile d'arachide
- 1 bouquet de coriandre
- 1 c.à soupe de jus de citron
- riz sauvage (mélange 3 grains)

Matériel : 1 mandoline.

# PORC AU CAMEL

## PREPARATION et CUISSON

1 – Couper le filet mignon de porc en cubes de 2 à 3cm.

2 – Peler le gingembre et le détailler en julienne. Emincer l'oignon à la mandoline. Ecraser la gousse d'ail après l'avoir dégermée.

3 – Préparation du caramel à sec : verser le sucre et le jus de citron dans une casserole sur feu moyen et laisser doucement le caramel se faire. Dès qu'il est blond, enlever la casserole du feu et ajouter la sauce Nuoc mam en tournant vivement (*attention aux éventuelles éclaboussures chaudes*). Réserver.

4 – Dans une poêle, mettre à chauffer l'huile d'arachide. Faire revenir l'oignon pendant 5 mn puis ajouter le filet mignon de porc avec le gingembre et l'ail. Faire revenir l'ensemble pendant 3 mn au feu moyen.

5 – Verser ensuite la caramel et bien enrober les morceaux de viande. Laisser cuire encore 5 mn.

6 – Accompagnement : Faire bouillir de l'eau salée et mettre à cuire du riz sauvage pendant le temps indiqué sur le paquet. Egoutter. Ajouter au riz 2 c.à soupe d'huile de sésame et la coriandre ciselée. Servir sans attendre.