

Station gourmande

Porc au caramel

Je vous propose une recette de porc au caramel aujourd'hui, une version personnelle, avec un plus, merci Patrick du blog Cuisine de la mer pour la bonne idée d'entailler les œufs.

Préparation : 10 minutes

Macération : 12 à 24h

Cuisson : 40 minutes

Poitrine de porc

marinade

1 cs de miel
1 cs de sauce soja
1 cs de vin de riz
baies de genièvre
baies de poivre blanc
Gingembre moulu
4 épices

décoration

Feuille de coriandre

cuisson

2 cs de miel
1 cs de sauce soja
1 cs de vin de riz
1 cs de nuoc mam
1 gousse d'ail
1 étoile de badiane
Champignons noirs
Œufs de caille
Eau de coco ou lait de coco

accompagnement

Riz gluant (à faire tremper 12 à 24h)



En préambule, au Cambodge, j'aurai préparé la recette avec du sucre de palme liquide que j'achetais au marché.

Coupez votre poitrine en gros dés. Dans un sac à congélation, ajoutez la poitrine et tous les éléments de la marinade. Je concasse légèrement les baies, genièvre et poivre, au mortier. Souvent j'achète un gros morceau de poitrine, je prépare donc 2 sacs et le deuxième part au congélateur. Il me suffira de le sortir la veille et de le faire décongeler (et mariner) au réfrigérateur.

Laissez mariner au réfrigérateur au minimum 12h, l'idéal 24h. Le vin de riz Shaoxing peut être remplacé par un Xérès. Si comme moi, vous dégusterez la recette avec du riz gluant, vous devez aussi le faire tremper dans un très grand bol d'eau.

Le lendemain, dans une cocotte ou une poêle à bord relevé, versez le miel. Lorsque le miel bulle, ajoutez la sauce soja et le vin de riz.

Ajoutez la viande avec la marinade, mélangez avec une cuillère en bois. Versez l'eau de coco ou boisson coco (Bjorg pour moi) mais surtout pas de lait de coco cuisson. Impossible de vous donner la quantité, vous ne devez pas couvrir la viande mais juste en dessous. Mélangez de nouveau, ajoutez le nuoc mam puis la badiane (anis étoilé), la gousse d'ail non épluchée mais écrasée avec le plat du couteau.

Lorsque le bouillon bout, baissez le feu et couvrez pour 40 minutes de cuisson. En attendant, préparez les œufs durs de caille pour moi et réhydratez les champignons noirs. A mi-cuisson, 20 minutes, démarrez la cuisson du riz gluant à la vapeur. J'utilise le panier de mon rice cooker avec un linge. Immédiatement après, entaillez les œufs, essorez les champignons et ajoutez le tout à votre préparation.

10 minutes avant la fin de la cuisson, enlevez le couvercle. Une étape importante, le bouillon va s'évaporer pour créer une sauce onctueuse. Il est important de bien enrober la viande et d'arrêter la cuisson lorsque la sauce est sirupeuse.

Servez immédiatement. Saupoudrez de coriandre hachée. Vous pouvez préparer la recette à l'avance mais vous devez arrêter la cuisson à 20, 25 minutes et la reprendre au dernier moment. De même, vous pouvez ajouter du piment mais moi je n'aime pas. Au Cambodge, à l'inverse de la Thaïlande par exemple, le piment est disponible sur la table, pas d'obligation.