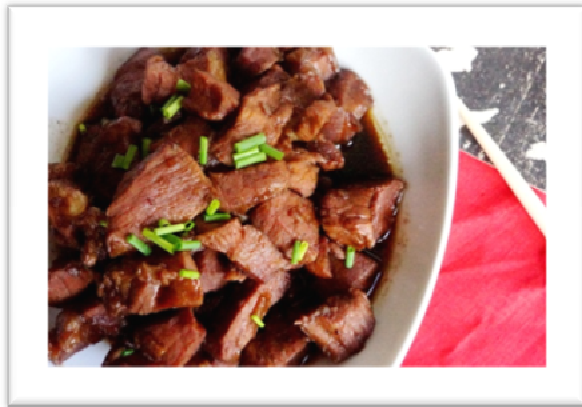




Toque & Tablier



Porc au caramel

Pour 4 personnes

Préparation : 20 minutes

Ma liste de courses... Chez

Le boucher :

- 1 kg de pointe et épaule de porc ou d'échine désossée (mais elle est plus grasse) ou encore de la poitrine mais elle est encore plus grasse (c'est cette partie du porc qui est utilisée en Asie).

Le primeur :

- 4 gousses d'ail
 - 1 petite botte de ciboule (chinoise ou française) ou à défaut de 1 bouquet de ciboulette
 - 1 cuillère à café bombées de 4 épices
 - 2,5 cuillères bombées de fond de veau
 - 14 cl de sauce soja salée
 - 41 cl d'eau + 12 cl pour le caramel
 - 175 g de sucre en poudre
1. Faites bouillir de l'eau dans une grande cocotte avec le fond de veau. Pendant ce temps, détaillez en petits morceaux le porc (sauf si vous avez pris de l'échine ou de la poitrine, dans ce cas, coupez des morceaux de 3 cm par 3 cm).
 2. Coupez 2 gousses d'ail en 2 dans le sens de la longueur. Plongez-les dans l'eau. Quand l'eau est bouillante, plongez le porc. A partir de l'ébullition, comptez 15 minutes sur feu modéré à découvert. Ceci permet d'attendrir la viande, de la purifier et de rendre un peu de gras.
 3. Ecumez l'eau (c'est-à-dire enlever la petite mousse qui s'est formée sur la surface) et réservez la viande. Gardez 14 cl de ce bouillon (jetez le reste).
 4. Hors du feu et dans la même cocotte, jetez le sucre et 12 cl d'eau. Mélangez avec le manche (surtout pas avec une cuillère) pour que l'eau et le sucre se délayent correctement. Laissez le caramel se faire sur feu modéré (si vous n'êtes pas à l'aise) ou sur feu vif (si vous êtes un pro du caramel ☺). Surtout ne touchez à rien, gardez les mains dans les poches. Quand le caramel atteint cette couleur, enlevez du feu et ajoutez le porc et enrobez-le de ce caramel blond avec une cuillère.



5. Ajoutez l'eau, le bouillon, le soja, le 4 épices et les 2 gousses d'ail taillées finement. Remettez sur le feu doux, pour un mijotage à petits bouillons et à découvert durant 1h15.
6. Avant de servir, taillez la ciboule ou la ciboulette et parsemez-en votre porc au caramel. Envoyez bien chaud avec du riz thaï nature.

Au secours ! Le caramel durcit trop vite ! Pas de problème, vous n'enroberez pas votre viande et ajoutez les liquides tout de suite. Ces derniers vont le liquéfier (même votre cuillère n'aura plus de caramel collé sur elle !)