Difficulté : Facile Temps de préparation : 30 minutes Temps de cuisson : 60 minutes



PORC AU CARAMEL ET SON RIZ À LA CORIANDRE

Un plat savoureux aux saveurs vietnamiennes qui apporteront une touche d'exotisme à votre repas.

- Le Porc est sélectionné par **Didier de la Ferme du Cantal**, avec soin et respect, garantissant ainsi une viande d'exception, tendre et pleine de saveur.
- **Les Légumes** de la **Maison du Mieux Manger**, cultivés localement avec soin, dans le respect des saisons et de l'environnement, pour une fraîcheur incomparable et des saveurs naturelles.

LES INGRÉDIENTS



Morceaux de filet de porc
200 grs



Cebette
1



Gousse d'ail
1



Poireau
1



Riz
80 grs



Sauce Soja
2 cuillère à soupe



Carotte
100g



Gingembre
1cm



Coriandre
1

LES INGRÉDIENTS NON INCLUS



Huile d'Olive
1 cuillère à soupe



Sel et poivre
1 pincée



Sucre
2cuillère à soupe



Bouillon de volaille
60ml/pers

LES ÉTAPES

ÉTAPE 1

Ciselez la coriandre et la cebete . Séparez le blanc du vert. Râpez le gingembre Epluchez la carotte et coupez la en fines demi lunes Lavez le poireau et coupez le en fines tranches

ÉTAPE 2

Préparez le bouillon avec de l'eau chaude, le gingembre et la sauce soja

ÉTAPE 3

Portez une casserole d'eau salée à ébullition pour le riz. Suivez les instructions de cuisson sur le paquet. Egouttez le et réservez à couvert.

ÉTAPE 4

Faites chauffer un filet d'huile d'olive dans une sauteuse à feu moyen et faites y revenir le blanc de la cébete, la carotte et le poireau. Salez et poivrez. Laissez cuire 15/20mn en remuant de temps en temps jusqu'à ce que les légumes soient tendres. Ajoutez un filet d'eau à mi-cuisson pour les attendrir et qu'ils n'accrochent pas.

ÉTAPE 5

Coupez le porc en petits dés. Faites le revenir dans une poêle à feu vif, avec un filet d'huile d'olive, pendant 2/3mn. Réservez le hors de la poêle.

ÉTAPE 6

Baissez le feu sur moyen, ajoutez par personne 1 cuillère à soupe de sucre et 15ml d'eau dans la poêle avec les sucs de cuisson. Faites cuire jusqu'à ce que l'eau s'évapore, que le sucre fonde et qu'il devienne marron.

ÉTAPE 7

Lorsque le caramel est roux, versez le bouillon en une seule fois par dessus et mélangez bien pour le dissoudre. Ajoutez la viande et faites la cuire à feu moyen vif 4/6mn ou jusqu'à ce que la sauce ait réduit.

ÉTAPE 8

Servez le riz dans les assiettes, puis les légumes et le porc au caramel. Saupoudrez de coriandre, et du vert de la cébete.



CONSEILS ET ASTUCES

Pour nettoyer la poêle utilisée pour faire le caramel ajoutez de l’eau et portez à ébullition. Le caramel va fondre et il sera plus simple de la nettoyer.