

## PORC AU CAMEL



Ingrédients (pour 4 personnes) :

1.3 kg de porc (dans l'échine ou le filet mignon)

2 oignons

5 gousses d'ail

4 cs de sauce de soja

4 cs de nuoc man

10 cs de sucre en poudre

1 cc de gingembre haché

- Couper le porc en dès de 2 cm et le faire revenir, ajouter l'oignon et l'ail émincé.
- Quand le porc est doré, baisser le feu, ajouter la sauce de soja et le nuoc man puis le sucre.
- Couvrir d'eau à hauteur de la viande et laisser mijoter environ 40 minutes. Le jus doit réduire et se transformer en caramel.
- Servir bien chaud avec un riz basmati et quelques pelures de coriandre.