

Porc caramélisé aux cacahouètes



Une recette simplissime qu'apprécieront particulièrement les amateurs des saveurs asiatiques! Il pourra être savoureusement accompagné d'un riz basmati, cependant pour un petit effet fusion "vent d'est, vent d'ouest", un couscous vapeur fera l'affaire!

Ingrédients pour 6 personnes

1 kilo de filet de porc
100 grammes de cacahouètes crues non salées
2 cuillers à soupe de sucre
15 feuilles de coriandre fraîche
5 cuillers à soupe de Nuoc Nam
150 ml de sauce soja

Préparation

1. Couper le filet de porc en fines lamelles.
2. Préparer la marinade en mélangeant le sucre, le Nuoc Nam, les feuilles de coriandre fraîche et la sauce soja.
3. Laisser mariner la viande pendant au moins 30 minutes au frais.
4. Dans un wok, faire d'abord griller les cacahouètes, puis ajouter et faire dorer la viande égouttée, pendant 20 minutes. Réserver.
5. Faire réduire le jus de marinade pendant 10 minutes, puis rajouter le porc.

Bon appétit!