

Porc au caramel

Ingrédients :

- 1 Kg de porc coupé en petit morceaux (épaule)
- 1 btle de sauce au soja
- piment de Cayenne
- poivre
- 1 gros bulbe de gingembre (10cm x 3 cm)
- 3 gousses d'ail
- Sucre
- huile de tournesol

Mettre le gingembre et l'ail coupés très très petits mais non hachés dans beaucoup d'huile et laisser dorer sans noircir.

Ajouter le porc que l'on laisse blanchir (rajouter éventuellement de l'huile). Saupoudrer de piment et de poivre.

Dès que le porc a blanchi, ajouter la moitié d'une petite bouteille de soja, bien mélanger et laisser mijoter à petit feu. Ajouter environ 2 cuillères à soupe de sucre puis le reste de sauce au soja. Goûter et ajouter généralement encore un peu de sucre ainsi que de l'eau (la moitié de la bouteille de soja en eau).

*Le porc doit alors mijoter à petit feu pendant 1h à 2h avec le couvercle ; la sauce doit être suffisamment épicée pour supporter le sucre qui estompe lui-même le sel de la sauce au soja.
Si la sauce est trop liquide, ajouter un peu de maïzena ou de féculé.*

Accord met et vin :

Un Juliéna ou un Fitou.