

Le porc au caramel aux oeufs de Jeanne

Une viande fondante, des œufs colorés au goût unique, le porc au caramel aux œufs ou « *Thịt kho trứng* » est un plat que l'on fait traditionnellement au nouvel an vietnamien.

D'après maman, c'est un plat simple à préparer car « on ne doit pas travailler beaucoup pendant le têt ».

Voici sa recette du porc au caramel aux œufs en vidéo :

Ingrédients

- 1 Kg de poitrine de porc et/ou de rouelle de jambon
- une dizaine d'œufs écalés
- 500 ml d'eau de coco
- 4 gousses d'ail
- 2 cuillères à soupes de cébettes hachées
- 75 ml de caramel de coco (voir photo)
- 1/2 cuillère à café de sel
- 1/2 cuillère de poivre blanc
- 50 ml de Nước Mắm



Instructions

1. Coupez la viande en gros cubes.
2. Faites bouillir 2 litres d'eau dans une grande casserole.
3. Ajoutez les morceaux de porc avec le sel ainsi que 2 gousses d'ail coupés grossièrement et laissez cuire pendant 15 minutes à feu moyen
4. Écumer, jetez l'eau et rincez la viande à l'eau claire dans une passoire.
5. Dans un faitout, ajoutez la viande ainsi que les 2 gousses d'ail restantes (coupés finement cette fois-ci).

6. Nappez le porc avec le caramel de coco en prenant soin de bien napper la viande.
7. Ajoutez la sauce Nuộc Mám.
8. Laissez mariner 30 minutes.
9. Ajoutez l'eau de coco, le sel et remettre sur le feu.
10. Poursuivre la cuisson à feu doux pendant 30 minutes en prenant soin de couvrir.
11. Ajoutez les œufs durs puis laissez cuire 30 minutes supplémentaires.
12. C'est prêt ! Servez le porc au caramel avec du riz parfumé.



