

PORC AU CAMEL



Recettes100faim.fr

Préparation : 5 minutes | Cuisson : 10 à 15 minutes
Pour 2 personnes

Ingrédients :

- Porc 200 à 300g (filet, sauté)
- Huile de tournesol (ou eau) 2 càs
- Sucre blanc en poudre 50g
- Sauce soja 2 càs
- Coriandre

Astuces :

- Servir ce plat avec du riz ou des nouilles chinoises.
- Remplacer la coriandre par du basilic ou du persil.
- Ajouter un peu de purée de piment.

1. Couper le porc en **petits morceaux**.
2. **Ciseler finement** la coriandre.
3. Dans une **poêle** sur **feu fort** : faire chauffer l'huile ou l'eau avec le sucre jusqu'à former le caramel. Attention, ça brunit très vite !
4. Sur **feu moyen** : ajouter les morceaux de porc et mélanger rapidement pour enrober la viande de caramel. Laisser cuire environ 5 minutes.
5. **Ajouter** la sauce soja et laisser cuire 2 minutes.
6. Parsemer de coriandre et servir.



@Recettes100faim.fr