



## Porc au caramel léger et romarin

- Par [vision-plaisir](http://www.vision-plaisir.fr)

En aucun moment j'ai voulu proposer une recette vietnamienne. Ma recette est venu par ..... ? Il pleuvait et j'avais du sauté de porc au congélateur. Et puis c'est tout !

- 600 gr de sauté de porc
- **1 oignon rouge**
- Branche de romarin
- 1 litre de fond de veau lié
- sel fin et poivre du moulin
- 100 gr sucre en poudre
- huile d'olive
- gingembre en poudre

**Pour 4 personnes**



### Réalisation de la recette :

Pour cette recette, il faut **pleurer** un peu avec les **oignons**. Les émincer finement et les réserver dans un récipient. **Après avoir essuyer vos larmes de joie**, réaliser un fond de veau et le réserver au chaud. **Mettre un faitout sur le feu** et y ajouter un filet **d'huile d'olive**. Quand votre huile est bien chaude, ajouter **les morceaux de porc**, faire revenir pendant 5 minutes. Ajouter les oignons coupés et continuer de **revenir les oignons** avec la viande pendant 2 minutes. Ajouter le sucre en poudre et mélanger jusqu'à obtenir un caramel. Il faut environ 10 à 15 minutes de cuisson.

Dès que l'on obtient un caramel blond, **verser le fond de veau**. Attention de ne pas trop laisser **cuire le caramel**, vous risqueriez de rendre votre préparation amère suite à un **caramel trop cuit**. Une fois avoir versé votre fond de veau, porter à ébullition, baisser le feu et ajouter les **branches de romarin frais**. Assaisonner d'un peu de sel fin et de poivre du moulin. **Laisser mijoter** à feu moyen. A mi-cuisson, vérifier l'assaisonnement et continuer la **cuisson doucement** jusqu'à que la viande **soit cuite**. Il faut environ 2 heures de cuisson suivant la quantité et la grosseur des morceaux de porc. **La liaison de la sauce se fait par le sucre** et la réduction de la sauce suite à l'évaporation tout au long de la cuisson. **Mais si vous trouvez votre sauce trop liquide**, une petite astuce est de prélever une partie de la sauce et la faire réduire dans une grande **casserole sur un feu vif**. Une fois votre sauce liée, ajouter la viande cuite et égouttée.

Dans cette recette, cela ressemble à un porc au caramel mais en plus léger et parfumé de romarin.