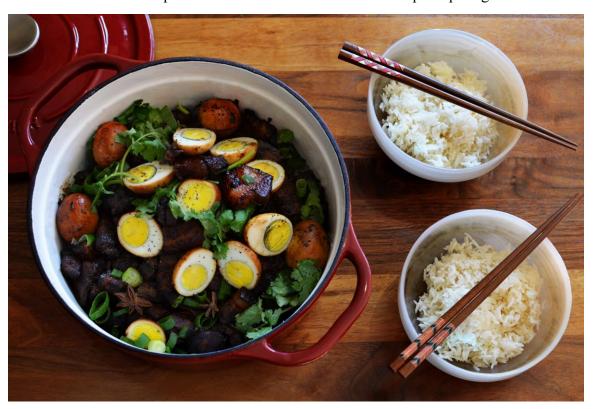
## THIT Kho Trung (poitrine de porc sale caramélisée au oeuf)

Pour 4 a 6 personnes et c'est habituellement un repas a partager.



# **Ingrédients**

- 1kg de poitrine de porc pas trop gras (coupé 4cm de long et 2cm de large.
- 2 gousses d'ail finement haché
- 4 mcx d'oinion française finnement hache
- 125ml de sauce poisson
- 220g de sucre granule ou sucre brun
- 3 mcx d'anis etoile
- 2 cuil a soupe d'eau froide
- 1 cuil a face de sel
- 2 cuil a café de poivre moulu
- 1.5Litres de jeune jus de coco
- 1 cuil a soupe d'huile vegetal ou canola
- 10 large oeuf
- coriander et echalote coupe finnement (a ta guise)
- concombre coupe en rondelle ( a ta guise)
- salade (a ta guise)
- herbes vietnamienne (a ta guise)
- riz au jasmine

## Étapes:

- 1. Couper la poitrine de porc (pas trop gras) en 4cm de long et 2cm de large.
- 2. Dans un gros chaudron, mettre l'huile, l'ail haché et le cuire 20 secondes.
- 3. rajouter le sucre et l'eau froide.
- 4. Cuire a feu vif, pendant 5 minutes en remuant de temps en temps, ou jusqu'a ce qu'il prenne une belle couleur dorée.
- 5. Mélanger les morceaux de porc dans le caramel. Cuire la viande pendant 5 minutes de facon que le caramel puisse bien enrober le porc.
- 6. N'oublier pas de le remuer de temps en temps pour pas bruler la viande ou de noircire le caramel.
- 7. Versez le jus de coco dans la casserole et portez le liquide a ebullition en eliminant les impuretes en surface a l'aide d'une écumoire.
- 8. Baisser a feu doux et ajouter le sauce de poisson, poivre, sel, onion française et l'anis etoile.
- 9. Laissez mijoter la viande pendant 1 heure jusqu'a ce quel devienne bien tendre.

#### Cuire les oeufs:

Utiliser les oeufs qui ont ete les plus longtemps refrigere, parce que les oeufs qui sont les moin frais sont les plus facile a peler.

- 1. Dans une casserole, deposer les 10 oeufs en une seule couche, recouvrir ceux-ci d'eau froide et couvrire avec le couvercle.
- 2. Porter a forte ebullition. retirer du feu et laisser reposer les oeufs dans l'eau bouillante pendant 20 minutes pour les oeufs large et 18min pour les oeuf moyen.
- 3. Egoutter et rincer immediatement sous l'eau froide.
- 4. Craquer et peler les oeufs dur.
- 5. Ajouter les oeufs dur dans la preparation au porc et prolonger la cuisson de 10 minute.

#### Servire:

- 1. Met le porc et l'oeuf dans un bol avec la sauce.
- 2. Rajouter la coriandre et l'echalote finnement coupe.
- 3. Accompagnez de riz au jasmin, concombre salad et herbes vietnamienne.

\*\*\* remarque: si vous trouvez que la poitrine de porc est trop frasse, remplacez-la par du cou de porc ou le flanc de porc.