

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'oignon française finement hache
- 125ml de sauce poisson
- 220g de sucre granule ou sucre brun
- 3 mcx d'anis étoile
- 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 finement (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'à ce qu'il prenne une belle couleur dorée.
5. Mélanger les morceaux de porc dans le caramel. Cuire la viande pendant 5 minutes de façon que le caramel puisse bien enrober le porc.
6. N'oublier pas de le remuer de temps en temps pour pas brûler la viande ou de noircir le caramel.
7. Versez le jus de coco dans la casserole et portez le liquide à ébullition en éliminant les impuretés en surface à l'aide d'une écumoire.
8. Baisser à feu doux et ajouter la sauce de poisson, poivre, sel, oignon française et l'anis étoilé.
9. Laissez mijoter la viande pendant 1 heure jusqu'à ce qu'elle devienne bien tendre.

Cuire les oeufs:

Utiliser les oeufs qui ont été les plus longtemps réfrigérés, parce que les oeufs qui sont les moins frais sont les plus faciles à peler.

1. Dans une casserole, déposer les 10 oeufs en une seule couche, recouvrir ceux-ci d'eau froide et couvrir avec le couvercle.
2. Porter à forte ébullition. retirer du feu et laisser reposer les oeufs dans l'eau bouillante pendant 20 minutes pour les oeufs larges et 18min pour les oeufs moyens.
3. Egoutter et rincer immédiatement sous l'eau froide.
4. Craquer et peler les oeufs durs.
5. Ajouter les oeufs durs dans la préparation au porc et prolonger la cuisson de 10 minutes.

Servir:

1. Mettre le porc et l'oeuf dans un bol avec la sauce.
2. Rajouter la coriandre et l'échalote finement coupée.
3. Accompagnez de riz au jasmin, concombre salé et herbes vietnamiennes.

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