



# Porc caramélisé Hongshao

Pour  
4 pers.



Préparation : 15 min. • Cuisson : 2h



## Ingrédients

- 600 g d'échine de porc
- 2 ciboules ou oignons nouveaux
- 10 g de gingembre frais
- 2 cuillerées à soupe de sauce soja
- 1 cuillerée à soupe de sauce soja foncée (au champignon)
- 20 cl de vin de riz shaoxing
- 25 g de sucre candi



## Préparation



Coupez l'échine de porc en grands morceaux.

Dans une casserole, portez 30 cl d'eau à ébullition puis blanchissez la viande 2 minutes en écumant la surface. Égouttez-la.



Lavez les ciboules et coupez-les en deux. Pelez le gingembre et coupez-le en lamelles.



Dans une cocotte, faites colorer la viande (sans matière grasse) pendant 2 minutes environ. Ajoutez les deux sauces soja et mélangez. Versez le vin de riz puis couvrez la viande d'eau chaude.



Ajoutez le gingembre, les ciboules et le sucre candi. Mélangez et laissez mijoter à feu doux pendant 1 h 30 à 2 heures, sous couvert, jusqu'à ce que la viande soit bien tendre.



Faites ensuite réduire la sauce sur feu vif en remuant doucement de temps en temps. Un fois la sauce légèrement réduite, arrêtez la cuisson.

*La quantité de vin de riz shaoxing est importante dans cette recette, elle donne du parfum et caramélise la viande. Vous trouverez ce vin dans les magasins asiatiques ou sur Internet.*

