

Chez Fabie

Porc au caramel et aux noix de cajou



Ingrédients pour 3/4 personnes

800 g de sauté de porc

2 oignons

3 ou 4 c. à soupe de sucre en poudre

4 c. à soupe de sauce nuoc man

2 c. à soupe de sauce soja

2 poignées de noix de cajou

huile d'olive

Préparation

Dans un wok ou une sauteuse, faites revenir les oignons émincés dans de l'huile d'olive. Ajoutez le porc coupé en cubes. Quand la viande est dorée, versez le sucre en poudre et faites caraméliser. Verser ensuite les sauces puis de l'eau et les noix de cajou. Couvrir et faites mijoter pendant 40 minutes. Servez avec du riz basmati.

Un régal !