

Cochon grillé à l'orange et à l'asiatique



Pour trois adultes

- 400-500 g de poitrine de porc fraîche, désossée
- 3 tiges d'oignon nouveau
- 2 oranges non traitées
- 2 cuillères à soupe de sucre roux
- 3 cuillères à soupe de nuoc môm
- Sel, poivre

Retirer la couenne de la poitrine de porc et découper la viande en cubes assez gros.

Prélever les zestes d'une orange avec un zesteur et les tailler en fines lamelles. Mettre dans une casserole d'eau froide, porter à ébullition et égoutter. Recommencer l'opération deux fois (soit trois fois en tout). Egoutter les zestes et laisser de côté.

Dans une poêle anti adhésive, déposer les morceaux de porc et les faire revenir jusqu'à ce qu'ils soient dorés.

Lorsque la viande est bien dorée, retirer les morceaux de la poêle et verser le sucre avec une cuillère à soupe d'eau. Lorsque le sucre a fondu, ajouter le nuoc môm et porter à ébullition. Ajouter alors le jus des oranges, puis les zestes. Remettre la viande dans la poêle et laisser cuire jusqu'à ce que le jus soit presque évaporé. La viande prend une belle couleur marron.

Ajouter les tiges d'oignons coupées en fines rondelles, mélanger et servir de suite avec un riz basmati ou des nouilles chinoises.