

SAUTE DE PORC AU CAMEL

Pour 6 personnes

Préparation 10 mn.

Cuisson 35 mn.

1, 500 kg de sauté de porc

120 g de cacahuètes

50 g de beurre

10 morceaux de sucre

2 cuil. à soupe d'huile

1 cuil. à soupe de sauce soja

Sel, poivre

Couper la viande en tous petits morceaux.

Faire chauffer l'huile dans une sauteuse ou dans un wok. Y faire dorer les morceaux de viande à feu vif, en remuant sans cesse. Retirer les morceaux de viande.

Mettre les morceaux de sucre dans la sauteuse, ajouter 10 cl. D'eau et faire cuire à feu vif, sans remuer, jusqu'à l'obtention d'un caramel léger. Baisser le feu.

Remettre délicatement les morceaux de viande, ajouter les cacahuètes, arroser de sauce soja, saler, poivrer. Faire cuire à feu doux pendant 25 mn. En fin de cuisson, ajouter le beurre en parcelles, en remuant bien.

Rectifier l'assaisonnement et servir dès la fin de la cuisson avec un riz basmati.