



PORC À LA VIETNAMIENNE

INGREDIENTS POUR 4 PERSONNES

2 carottes
1 citron jaune
1 petit concombre
Coriandre
4 côtes de porc dans
l'échine
8CS de Nuoc mam
150g de vermicelles de riz
1 échalote
Sel, poivre
Huile
3 CS de sucre
6CS de vinaigre
1 gousse d'ail

Dans un saladier, émincez l'échalote, ajoutez les côtes de porc coupées en dés. Ajoutez 3CS de nuoc mam, 2CS de sucre et 2CS d'huile. Poivrez et mélangez bien. Laissez mariner au réfrigérateur 20 min. Epluchez et coupez la carotte en petits bâtonnets. Dans une casserole, versez la carotte, le vinaigre et ajoutez de l'eau pour recouvrir le tout. Portez à ébullition puis faites cuire 7 min environ. Egouttez-les et réservez.

Faites cuire les vermicelles de riz en portant à ébullition une casserole d'eau salée. Eteignez le feu et plongez les vermicelles. Laissez-les tremper 2 min. Egouttez et passez sous l'eau froide. Dans un bol, mélangez le jus de citron, 1 gousse d'ail hachée, ajoutez 3CS d'eau, 1CS de sucre et 5CS de sauce nuoc mam. Dans une poêle, faites cuire les dés de côtes de porc avec la marinade 5 à 7 min. Epluchez et coupez le concombre en fines demi-rondelles. Ciselez la coriandre. Répartissez un peu de vermicelles dans chaque bol. Déposez dés de porc et du concombre. Dégustez arrosé de sauce ! Parsemez de coriandre.