



## Les recettes

**cours de cuisine Uyen**

2005

### **POITRINE DE PORC GRILLEE**

pour environ 20 personnes

#### **INGREDIENTS**

- 4 kg poitrine de porc
- 4 cuillers de cannelle moulue
- 4 cuillers de sucre poudre
- sel, poivre
- 200 ml sauce de nuoc mam
- 3 têtes d'ail
- 5 échalotes
- 1 bouquet d'oignons verts
- 2 cuillers a café de gingembre en poudre
- 4 paquets de vermicelles de riz (ou du riz)
- 1,5 kg de soja frais
- accompagnement : 3 laitues, menthe, coriandre, citron, piments.

#### **PREPARATION**

Couper la poitrine de porc en petits morceaux.

Réserver dans un récipient, ajouter la cannelle moulue, le sucre, sel, poivre, nuoc mam, le gingembre.

Emincer l'ail et l'échalote en languettes, couper l'oignon vert en petits morceaux, mélanger l'ensemble et laisser reposer environ 30 minutes.

Faire griller (15 mn environ), ne pas laisser brûler.

#### **Accompagnement :**

Plonger 2 à 3 minutes le soja dans de l'eau bouillante, salée.

Cuire les vermicelles

*Servir dans un bol comme suit :* au fond les vermicelles, puis le soja, la viande, les accompagnement à l'appréciation : salade, menthe, coriandre, le piment, arroser le tout de jus de citron, et de la sauce de nuoc mam préparée.