



Les recettes

AAFV Atelier cuisine UYEN

18/02/2013

PORC au CAMEL

Recette pour 20 personnes

INGREDIENTS :

- 4 kg de porc (filet et échine)
- 2 l de lait de coco
- 2 Kg de carottes, du riz 1 paquet de champignons noirs parfumés
- 12 oeufs, 2 têtes d'ail, 3 échalotes, 1Kg de Tan O (légumes verts viet) feuilles de menthe, du sel, du poivre gris
- Sauce soja, sauce huître, nuoc-man.
- 200 g de Kha Thai (racine) 1 morceau de gingembre

PRÉPARATION :

- Laver et faire tremper les champignons dans l'eau chaude, faire durcir les œufs, les écaler, les réserver ;
- Découper la viande en petits morceaux (lanières de 5 cm de long) en réserver 200 gr
- Éplucher et mixer le gingembre et la racine Kha Thai ajouter à la viande.
- Mixer les échalotes et ajouter la moitié à la viande. Couper l'ail très finement, ajouter la valeur d'une tête et ½ à la viande, saler, poivrer, ajouter l'huile d'olive, 4 cuillères à soupe de sauce à huître, 2 cuillères à soupe de sauce soja, 1 louche de nuoc-man, laisser macérer au frais .
- Couper les champignons en 2, en réserver 4 ou 5 morceaux pour les boulettes et réserver l'eau.
- Faire un caramel avec 12 cuillères à soupe de sucre, de l'eau, le verser sur la viande, ajouter 1l de lait de coco, remuer.
- Mettre la cocotte de viande sur le feu vif, remuer, ajouter les œufs durs entiers, les champignons, rajouter le lait de coco, la moitié de l'eau de cuisson des champignons, couvrir, laisser cuire pendant 1heure environ.
- Éplucher les légumes verts, enlever le pied dur et garder toutes les feuilles, laver et réserver. Mixer les 200gr de viande, les 4 ou 5 morceaux de champignons, l'ail, les échalotes, faire des petites boulettes avec cette farce.
- Faire bouillir ½ litre d'eau plus le reste d'eau des champignons, ajouter les boulettes quand celles ci remontent à la surface mettre le Tan O laisser cuire 5mn.
- Mettre le riz au fond du bol, le porc et sa sauce, les légumes verts, une boulette de viande, un peu de nuoc man.

BON APPÉTIT