

PORC AU CAMEL

Recette pour 6 personnes — Préparation 1h30

Ingrédients :

- * **500 gr d'échine de porc**
- * **5 c à café de Nuoc Mâm pur**
- * **2 c à soupe de caramel liquide**
- * **3 c à soupe d'huile**
- * **2 gousses d'ail hachées**
- * **2 échalotes hachées**
- * **1 oignon**
- * **1 verre d'eau tiède**
- * **Sel, poivre.**

Préparation :

Couper la viande en petits morceaux minces, les laisser mariner 1/4 d'heure avec l'ail, les échalotes, une pincée de sucre, le sel et le poivre.

Dans une casserole, avec l'huile, faire dorer l'oignon et l'autre gousse d'ail hachée.

Ajouter la viande, le caramel, le Nuoc Mam.
Cuire 10 mn, puis verser un verre d'eau tiède.
Mélanger, porter à ébullition, puis baisser le feu.
Cuire à feu modéré encore pendant 20 mn, en tournant de temps en temps.

Servir chaud avec du riz blanc parfumé.

*Pour certains d'entre nous ... pssst
c'est notre plat favori 8-) !*



Photos : Images clipart Office 2007

Téléphone : +352-51 80 24
www.aideauvietnam.org



**« SUR LES RIVES,
NON PAS DE L'ALZETTE,**
MAIS DU MEKONG » !!

CE PETIT CARNET DE RECETTES VOUS EST
OFFERT EN SOUVENIR DE LA
SOIREE DE BIENFAISANCE
**« 15 ANS AIDE AU VIETNAM,
LUXEMBOURG »**



**Soirée du mercredi,
11 mars 2015**



EN SAVOIR UN PEU PLUS

La cuisine vietnamienne reflète la diversité culturelle et ethnique du pays.

La cuisine du Nord, plus ancienne, fait très largement appel aux soupes, plats mijotés et aux grillades.

La cuisine du Centre est d'inspiration à la fois « cham » et de la cour impériale. Elle est presque à part et se distingue par une utilisation importante des piments. Le Centre du Vietnam est la région qui offre le plus fort contraste en terme de richesse de la population. Ainsi, à côté de la cour impériale et de ses raffinements, vivait une population essentiellement de pêcheurs sur un sol pauvre et peu cultivable. Ceci a contribué au développement d'une cuisine très contrastée.

La cuisine du Sud est inspirée du Nord, mais est davantage sucrée. C'est celle qui est la plus connue au travers de l'émigration vietnamienne, qui est souvent originaire de cette région.

L'organisation à l'occidentale n'existe pas : une multitude de plats sont offerts en même temps sur la table pour les plus riches, ou plat unique (salé, sucré, ou les deux) dans les milliers de petits restaurants des rues, où les convives se déplacent d'un restaurant à l'autre selon leurs souhaits.

Dans les repas de famille, la plupart des plats sont préparés à l'avance et posés au centre de la table.



Salade vietnamienne aux papayes vertes et carottes

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES :

- * **250 g de papaye verte taillée en fines lanières**
- * **125 g de carotte taillée en fines lanières**
- * **15 crevettes cuites**
- * **2 cuillères de cacahuètes grillées et concassées**
- * **20 feuilles de menthe ciselées**
- * **1 petite cuillère et demie de sel**
- * **1 pincée de sucre**
- * **1 citron**
- * **1 gousse d'ail**
- * **Nuoc Mâm**

PRÉPARATION : Râper les papayes et les carottes dans un saladier. Ajouter une cuillère et demie de sel afin de dégorger l'ensemble. Après 15-20 min, bien essorer la papaye et les carottes. Jeter le jus.

Préparation de la sauce :

Écraser la gousse d'ail dans le jus citron pressé à l'intérieur d'un petit récipient.

Faire fondre le sucre dans cette préparation.

Assaisonner la salade grâce à cette sauce.

Ajouter le Nuoc Mâm pour saler le tout selon votre goût.

Ajouter la menthe finement ciselée. Bien mélanger.

Disposer les crevettes préalablement coupées en deux de manière transversale sur le dessus de la salade.

Avant de servir, ajouter les cacahuètes concassées et le reste de menthe sur la salade préparée.

