

Porc au caramel au magimix

Informations

Préparation : 10 min	Cuisson : 45 min	Durée : 55 min	Difficulté : 2/10
Ingrédients : 8	Etapas : 7	Astuces : 17	

Ingrédients

600G de viande de porc
70G de sucre en poudre
50G de beurre
40G de sauce soja
20G d'huile
1 oignon
1CàS de fond de volaille
Quelques feuilles de basilic

Etapas

Â»

Eplucher l'oignon, le mettre dans le bol du thermomix et mixer 5 secondes sur la vitesse 5.

Â»

Ajouter le beurre et régler 10 minutes sur la vitesse mijotage en fonction sens inverse, sur 100°C.

Â»

Réserver dans un bol.

Â»

Couper le porc en morceaux de 3 cm, les mettre dans le bol du thermomix.

Â»

Ajouter l'huile et programmer 15 minutes sur la température varoma en vitesse mijotage, en fonction sens inverse.

Â»

Ajouter le sucre semoule, la sauce soja, le fond de volaille, les oignons et cuire 20 minutes sur 100°C en vitesse mijotage et en sens inverse.

Â»

5 minutes avant la sonnerie ajouter les feuilles de basilic.