

Porc caramélisé au miel au magimix

Informations

Préparation : 10 min	Cuisson : 43 min	Durée : 53 min	Difficulté : 2/10
Ingrédients : 11	Etapes : 7	Astuces : 16	

Ingrédients

700G d'échines de porc
170G d'oignon
50G de beurre salé
50G de cassonade
40G de sauce soja
30G d'eau
20G d'huile d'olive
10G de gingembre
2CàS de miel
2 gousses d'ail
2 pincée de sel

Etapes

Â»

Eplucher l'oignon, le couper en 2 et le mettre dans le bol du thermomix.

Â»

Eplucher les gousses d'ail, les mettre dans le bol du thermomix et mixer 5 secondes sur la vitesse 5.

Â»

Ajouter le beurre salé et régler 8 minutes sur 100°C en fonction sens inverse sur la vitesse mijotage.

Â»

A la sonnerie, réserver ce mélange.

Â»

Couper l'échine en morceaux de 5 cm et les mettre dans le bol du thermomix.

Â»

Ajouter l'huile d'olives dans le bol du thermomix et régler 15 minutes sur 100°C en fonction sens inverse sur la vitesse mijotage.

Â»

A la sonnerie, ajouter l'eau, le miel, la cassonade, la sauce soja, le gingembre, le sel, le mélange d'oignon et d'ail que vous avez préparé à l'étape 1 et régler 15 minutes sur 100°C en fonction sens inverse sur la vitesse mijotage.

Dresser votre porc caramélisé dans un plat et régalez-vous avec ce plat sucré, salé