

Fait Maison

Confit de Porc aux Cinq Épices

La Rivière Kwai

L'échine de porc est mijotée avec les épices comme anise étoilé, cannelle, cardamome, muscade et fleur de muscade, etc. pendant 3-4 heures, jusqu'à ce que la viande devienne moelleuse, puis les fines herbes pour donner du parfum. On ajoute alors le piment rouge pour relever les parfums de ces cinq épices

Afin que les parfums de la sauce du confit explosent en bouche on rajoute du jus de citron, de la sauce de poisson, des feuilles de persil thaï, des feuilles de menthe, de l'ail, de l'échalote, du gingembre et de la coriandre fraîches

