



Sauté de porc à l'ananas



4

Difficulté



15 min



4 – 6 h



30 min

Une recette à base de porc qui convenait très bien au nouvel an chinois, mais que l'on peut faire aussi toute l'année...



Ingrédients :

- 700g sauté de porc
- 1 oignon
- 250g ananas au sirop
- 3 cuil à soupe de sauce soja
- 2 cuil à soupe huile de sésame
- Sel
- Poivre

Préparation :

Égoutter les morceaux d'ananas et garder le jus.

Mélanger le sirop de l'ananas avec la sauce soja et l'huile de sésame. Mettre le sauté de porc à mariner dans ce mélange pendant 4 à 6 heures au frais, vous pouvez le laisser la nuit si vous le souhaitez.

Égoutter le porc et réserver la marinade.

Éplucher et émincer l'oignon, le faire revenir dans une poêle avec un peu de matière grasse. Ajouter ensuite le sauté de porc et le faire dorer sur toutes les faces.

Ajouter enfin les morceaux d'ananas puis la marinade, une fois à ébullition, laisser mijoter environ 15 minutes.

Rectifier l'assaisonnement selon votre goût, vous pouvez saupoudrer de quelques graines de sésame et c'est prêt.