

Viande de porc aigre-douce



- Préparation: environ 30 min
- Accompagnement: riz

Ingrédients

- 500 gr de filet ou de mignonnettes de porc
- sel et poivre de Sichuan moulu
- 1 petit œuf
- 2 c à s de fécule de maïs
- 4 c à s d'huile de sésame
- 1 petit oignon
- 1 à 2 poivrons rouges
- 1 carotte
- 250 ml de bouillon de légumes
- 2 c à s de concentré de tomates
- 1 à 2 c à s de sauce soja
- 4 tranches d'ananas
- 1 c à c de curry
- vinaigre
- un petit piment
- de la ciboulette hachée

Recettes

1. Émincer très finement le porc, assaisonner avec du sel et du poivre de Sichuan.
2. Battre l'œuf, le mélanger à la fécule de maïs et répartir le mélange de façon régulière sur la viande, bien travailler le tout. Saisir la viande au wok, dans l'huile très chaude, en tournant constamment et la sortir ensuite.
3. Couper les légumes en fines lamelles et les saisir dans la graisse restante, allonger avec le bouillon, et incorporer le concentré de tomates et la sauce soja.
4. Couper les tranches d'ananas en dés, les incorporer avec le vinaigre et le curry aux légumes, laisser cuire le tout. Assaisonner et relever avec le piment. Réchauffer encore une fois la viande avec le tout et saupoudrer avec la ciboulette.

🕒 Révision #2

★ Créé 28 septembre 2024 07:02:07 par Marc Leroi

✍ Mis à jour 16 octobre 2024 11:48:46 par Marc Leroi