

# PORC À L'AIGRE-DOUCE

Octobre 2010 (Actualisé en mars 2018)

## Ingrédients (4 personnes) :

- ★ 500 g de porc (Filet, échine, ...)
- ★ 1 boîte d'ananas 1/4 au sirop léger
- ★ 1 carotte
- ★ 1 côte de céleri-branche
- ★ 1 petit poivron vert
- ★ 1 petit poivron rouge
- ★ 2 cives (oignon frais)
- ★ 10 g de champignons noirs déshydratés
- ★ 1 œuf
- ★ 30 cl d'huile d'arachide
- ★ 5 cuillères à soupe d'huile d'arachide
- ★ 1 cuillère à soupe de Noilly-Prat (Vermouth)
- ★ 3 cuillères à soupe de sauce soja
- ★ 1 demi-cuillère à café de gingembre en poudre
- ★ 3 cuillères à soupe de fécule de pomme de terre
- ★ 3 cuillères à café de sucre en poudre
- ★ 1 demi-cuillère à café de purée de piment
- ★ 2 cuillères à soupe de ketchup
- ★ 3 cuillères à soupe de vinaigre de vin blanc
- ★ 1 cuillère à soupe d'huile de sésame
- ★ Sel fin, poivre gris moulu

Ustensiles : Wok (ou sauteuse, 2 casseroles, 2 jattes

Préparation : 20 mn

Macération : 30 mn

Cuisson : 25 mn

Difficulté : Moyenne

Coût (indicatif) : 9,60 € (soit 2,40 € par personne)



## Recette :

Porter 25 cl d'eau à ébullition dans une petite casserole, ajouter les champignons noirs, couvrir, couper le feu et laisser gonfler pendant 30 minutes. Préparer une marinade : dans une jatte, mélanger un œuf battu avec le Noilly Prat, une cuillère à soupe de sauce soja, 2 cuillères à soupe de fécule, le gingembre en poudre et une pincée de poivre. Couper le porc en dés de 2 x 2 cm et mettre à macérer dans la marinade pour 30 minutes. Peler la carotte, la couper en rondelles et la blanchir 5 minutes à l'eau bouillante salée.

Fabriquer la sauce : dans une jatte mélanger 15 cl d'eau, 2 cuillères à soupe de sauce soja, le vinaigre, 3 cuillères à soupe de sirop de l'ananas, la purée de piment, le reste de fécule, le ketchup, le sucre et l'huile de sésame. Laver les légumes, les sécher. Oter le pédoncule des poivrons, les ouvrir, éliminer les graines et les parties blanches et détailler la chair en carrés de 2 cm de côté. Couper 2 rondelles d'ananas en dés de 2 cm. Couper les cives en tronçons, tiges comprises, le céleri en dés.

Dans un wok, faire chauffer 30 cl d'huile, y jeter les dés de porc et faire dorer quelques minutes, égoutter et réserver. Jeter l'huile de cuisson et verser le reste d'huile dans le wok, faire suer les légumes (poivrons, carottes, cives et céleri) pendant 5 minutes, à feu moyen en remuant sans cesse. Ajouter les champignons noirs égouttés et poursuivre la cuisson 1 minute, verser la sauce et cuire 2 minutes, puis les dés d'ananas et de porc et continuer de cuire en tournant 3 minutes. Servir bien chaud avec un riz blanc, thaï ou basmati, ou des nouilles chinoises.

## Boisson :

Un Saint-Chinian rouge servi à 16°C. (\*)

(\*) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.