

Porc à la Chinoise

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 30 minutes

Ingrédients:

- 650 g de filet de porc

Marinade :

- 1 c à soupe de vin blanc sec
- 2 c à soupe de sauce au soja
- 2 c à soupe de farine
- 1 c à soupe de fécule de maïs

Accompagnements :

- 2-3 carottes
- 1 gros poivron vert
- 1 boîte de pousses de bambou
- 4 tranches d'ananas

Pour la cuisson :

- Friteuse
- 4 c à soupe d'huile d'olive

Sauce :

- 4 c à soupe de sucre semoule
- 4 c à soupe de sauce au soja
- 1 c à soupe de vin blanc sec
- 2 c à soupe de vinaigre
- 4 c à soupe de coulis de tomate
- 1 c à soupe de fécule de maïs

Recette:

- Faire préchauffer le Wok pendant 10 minutes (th. 5).
- Coupez la viande en petits dés.
- Dans un plat à salade, mélangez le vin blanc, la sauce soja, la farine et la fécule pour obtenir une pâte homogène.
- Plongez-y les dés de porc et mélangez pour bien enrober la viande de ce mélange. Réservez au frigo.
- Pelez les carottes et coupez-les en lamelles. Nettoyez le poivron. Faites blanchir ces 2 légumes dans de l'eau bouillante pendant 5-7 minutes.
- Egouttez-les. Retirez la peau du poivron et coupez-le en fines lamelles.
- Coupez également les pousses de bambou en lamelles et l'ananas en petits triangles.
- Dans le Wok préchauffé, placez les 4 cuillères à soupe d'huile.
- Plongez-y les légumes et l'ananas pendant 5-7 minutes.
- Préparez la sauce en mélangeant tous les ingrédients indiqués (**sauf la fécule**).
- Versez cette sauce sur les légumes et portez à ébullition.
- Pendant ce temps, plongez les morceaux de porc dans la friteuse pendant 3-4 minutes.
- Liez ensuite la sauce avec la fécule.
- Lorsque les dés de porc sont frits, ajoutez-les dans le Wok, mélangez bien.
- Servez avec du riz