

## *Filet Pur de Porc Sauce Hoisin*

**Nombre de personnes: 2**

**Marinade : 1 heure**

**Temps de préparation: 30 minutes**

### **Ingrédients:**

- FILET(S) DE PORC	1
- GOUSSE(S) D'AIL	1
- GINGEMBRE	2 cm
- VINAIGRE BALSAMIQUE	2 c à soupe
- SAUCE HOISIN (CHINOIS)	2 c à soupe
- MIEL	1 c à soupe
- SAUCE AU SOJA	3 c à soupe
- CASSONADE BRUNE	1 c à soupe
- POIVRE	



### **Recette:**

- Coupez le filet pur de porc en tranches épaisses (1.5 cm).
- Emincez l'ail et le gingembre.
- Dans un plat creux, mélangez le vinaigre avec la sauce hoisin, le miel (liquide), la sauce au soja, la cassonade, l'ail et le gingembre. Poivrez.
- Intégrez-y les morceaux de porc et laissez mariner au moins 1 heure.
- Faites ensuite griller le porc mariné dans du beurre chaud quelques instants en les retournant. Réservez sur une assiette.
- Versez la marinade dans la poêle chaude et laissez caraméliser pendant 2 minutes.
- Réintégrez-y les morceaux de viande quelques instants puis servez-les sans attendre badigeonnés de sauce.