

## *Filet de Porc à l'Ananas et au Gingembre*

**Nombre de personnes: 4**

**Temps de préparation: 45 minutes**

### Ingrédients:

- FILET(S) DE PORC	800 g
- SUCRE SEMOULE	2 c à soupe
- ANANAS	10 tranches (1 grande boîte)
- GINGEMBRE	1 c à soupe émincé
- OIGNON(S)	1
- AIL EN POUDRE	1 c à café
- CURRY	1 c à café
- BOUILLON DE VOLAILLE	400 ml (1.5 cubes)
- FECULE DE MAIS	1 c à soupe
- CORIANDRE FRAIS	
- HUILE D'OLIVE	
- SEL	
- POIVRE	

### Recette:

- Coupez les filets de porc en petits dés.
- Emincez l'oignon.
- Coupez l'ananas en dés.
- Ciselez la coriandre.
- Préparez le bouillon en mélangeant les cubes avec de l'eau chaude puis incorporez-y ma fécule de maïs avec un fouet.
- Faites chauffer le Wok. Lorsqu'il est très chaud, saisissez-y les dés de porc sans graisse. Salez et poivrez puis ajoutez le sucre semoule et laissez caraméliser. Réservez sur une assiette.
- Faites ensuite suer l'oignon émincé dans un peu d'huile avec le gingembre et l'ail pendant 1 minute.
- Ajoutez alors le curry et les dés d'ananas. Poursuivez la cuisson pendant 4 minutes.
- Mouillez ensuite avec le bouillon et mélangez jusqu'à épaississement.
- Remettez enfin les dés de porc dans le Wok et rectifiez l'assaisonnement.
- Servez saupoudré de coriandre ciselée.



### Remarque:

Servez avec du riz ou de la semoule.

Ce plat a un goût prononcé de gingembre ...