

## *Porc Caramélisé au Riz et Mangue Épicés*

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 50 minutes

### Ingrédients:

- FILET(S) DE PORC	800 - 850g
- RIZ	1 tasse
- CLOU(S) DE GIROFLE	2
- CARDAMOME (EN GRAINE)	2 graines
- CURCUMA	2 c à café
- POIVRE DE CAYENNE	2 pincées
- HUILE D'OLIVE	
- CITRON(S)	3
- SUCRE DE CANNE	5-6 c à soupe
- SAUCE AU SOJA	2 c à soupe
- MANGUE(S)	1
- CIBOULETTE	
- SEL	
- POIVRE	



### Recette:

- Faites cuire le riz dans de l'eau bouillante salée pendant le temps nécessaire. Egouttez et réservez.
- Pelez et détaillez la mangue en cubes.
- Ecrasez au mortier les clous de girofle et la cardamome.
- Pressez les citrons.
- Dans une poêle, faites chauffer un peu d'huile et faites colorer sur toutes les faces les filets de porcs. Salez un peu et poivrez. Saupoudrez avec le sucre de canne puis arrosez avec le jus de citron et la sauce soja. Mélangez puis baissez le feu et laissez caraméliser en arrosant de temps en temps.
- Pendant ce temps, chauffez un peu d'huile dans un caquelon et ajoutez le curcuma, le poivre de Cayenne, les clous de girofle et la cardamome. Laissez rissoler 1 minute puis ajoutez les cubes de mangue. Poursuivez la cuisson 2-3 minutes et ensuite incorporez le riz en mélangeant continuellement et en ajoutant éventuellement un peu d'huile. Saupoudrez de ciboulette hachée. Réservez.
- Détaillez la viande en aiguillettes et servez le riz surmonté avec celles-ci. Arrosez le tout avec la sauce caramélisée de la cuisson du porc.