

## *Porc Aigre-doux à l'Ananas*

**Nombre de personnes:** 4

**Temps de préparation:** 1 heure

**Marinade :** 1 heure

### Ingrédients:

- GINGEMBRE	1.5 c à soupe (frais)
- SAUTE(S) DE PORC	800 g
- ANANAS	12 tranches + un peu de jus
- SAUCE AU SOJA	5 c à soupe
- HUILE D'OLIVE	
- OIGNON(S)	1
- POIVRON(S) ROUGE(S)	1
- FARINE	2.5 c à soupe
- VINAIGRE DE CIDRE	6 c à soupe
- SUCRE SEMOULE	2 c à soupe
- SEL	
- POIVRE	



### Recette:

- Epluchez le gingembre et émincez-le très finement.
- Coupez le porc en cubes et placez-le dans un saladier. Ajoutez le gingembre haché et la sauce au soja. Mélangez et laissez mariner au moins 1 heure au frigo.
- Emincez l'oignon et le poivron finement.
- Faites chauffer un peu d'huile dans le wok.
- Farinez les cubes de porc puis faites-les revenir dans le wok.
- Lorsqu'ils sont bien dorés, réservez-les sur une assiette.
- Faites fondre dans le wok, les oignons et le poivron émincés.
- Déglacez le wok avec un peu de jus d'ananas. Puis replacez les dés de porc avec l'ananas coupés en dés, le vinaigre, le sucre, le sel et le poivre.
- Mélangez et laissez mijoter à couvert pendant 15 minutes.

### Remarque:

Servez avec du riz ou de la semoule.