

PORC A L'ANANAS ET AU CARMEL

Chez Vero
Cuisine

Ingrédients :

400gr de porc maigre
5 cl de sauce soja
3 gousses d'ail
50 gramme de sucre
1 CS huile
4 rondelles d'ananas
1 oignon (60gr)
1 CS de nuoc man
poivre

2 verres de riz
4 verre d'eau
sel

Recette :

Découper le porc en fines lamelles et le faire mariner dans un plat en verre avec la sauce soja et les ails écrasés pendant 1 heure au réfrigérateur.

Faire chauffer l'huile et y faire cuire la viande égouttée, à feu doux pendant 5 mn.

Ajouter les rondelles d'ananas découpées en petits morceaux, l'oignon en rondelles et le sucre.

Laisser caraméliser 20 mn.

Pendant ce temps faire cuire le riz avec l'eau, saler légèrement.

Poivrer la viande et ajouter la sauce soja de la marinade et le Nuoc Man, cuire jusqu'à ce que le mélange devienne sirupeux.

Servir avec le riz.

