

Porc à l'aigre-doux

Marinade

- ½ c. à café **de poivre du moulin**
2 c. à soupe **de sauce de soja foncée (dark)**
1 c. à café **de vin de riz foncé** mélanger le tout dans une terrine
500 g **de viande de porc maigre,**
p. ex. filet, en dés de 2 cm éponger avec du papier absorbant,
mélanger à la marinade, couvrir et laisser
mariner env. 1 heure au réfrigérateur

Pâte

- 4 c. à soupe **de farine**
6 c. à soupe **de maïzena**
1 c. à café **de poudre à lever**
1 c. à café **de sel**
1 c. à café **d'huile**
2 **œufs frais, battus** mélanger les ingrédients non liquides,
ajouter le reste, travailler en pâte épaisse,
couvrir et réserver

Sauce aigre-douce

- 4 c. à soupe **de sucre**
1 c. à soupe **d'eau** caraméliser, retirer du feu
2 dl **de jus d'ananas ou d'orange** mouiller, couvrir et cuire à petit feu jusqu'à
ce que le sucre soit dissous
3 c. à soupe **de ketchup**
1 c. à soupe **de sauce de soja foncée (dark)**
un peu **de gingembre frais, râpé fin**
1 **gousse d'ail, pressée** ajouter, mélanger, porter à ébullition
1 c. à soupe **de maïzena, délayée dans**
2 c. à soupe **d'eau** ajouter en remuant, cuire env. 1 min à feu
doux. Couvrir et tenir au chaud

Légumes

- 1 **poivron vert,** en fines lanières
2 **carottes,** en fines lanières
2 **oignons primeurs,** en deux,
en fines lanières
1 **mini-ananas,** en rondelles,
en quatre réserver le tout, frire

Idéal avec: riz basmati ou riz parfumé.

Variante: remplacer le vin de riz foncé par du xérès.



Frire à l'exemple de la viande

Dans une grande poêle à frire en acier chromé ou dans une cocotte, chauffer l'huile pour frire à env. 160 °C. Tourner la viande par portions dans la pâte et la frire env. 4 min. Egoutter sur du papier absorbant, réserver au chaud.
Suggestion: utiliser une friteuse.



Frire à l'exemple des légumes

Frire les légumes env. 1 min par portions dans l'huile chauffée à 180 °C. Egoutter sur du papier absorbant, répartir sur la viande, servir avec la sauce.
Suggestion: utiliser une friteuse.