PORC AIGRE DOUCE



Produits



Oignon rouge ring 250g Florette



Ananas en morceaux 600g Florette

Ingrédients

- **600g d'ananas en morceaux Florette**
- **250g d'oignon rouge ring Florette**
- **2Kg de sauté de porc**
- **600g de ketchup**
- **500g de poivrons rouges en lanières**
- **500g de pois gourmands**
- **100g de concentrée de tomate**
- **1 botte de coriandre**
- **1pce de piment oiseau**
- **1 citron vert**
- **Maïzena**
- **Miel**
- **Vinaigre de cidre**
- **Huile d'olive**
- **Sel et poivre**

Plat principal | 10 assiettes | 1h45 min

Les étapes de préparation

1.Faire rissoler le porc afin qu'il ait une belle coloration. Mouiller à hauteur avec un peu d'eau de concentré de tomates et le jus de la barquette d'ananas. Laisser 1 h 30 environ.
Pendant ce temps, blanchissez les pois gourmands, puis les refroidir à l'eau glacée.

2. Sauter dans un wok les poivrons rouges avec les oignons rouges, puis ajouter les pois gourmands. Les légumes doivent rester fermes.

3. Au bout des 1 h 30 de cuisson contrôlée, sortir les morceaux de porc pour terminer la sauce. Ajouter le ketchup, un trait de vinaigre de cidre, le jus de citron vert, le sel, le poivre, le miel et le piment oiseau émincé. Portez à ébullition pour obtenir une sauce à la texture sirupeuse, si nécessaire lier légèrement avec un peu de maïzena.

4. Ajouter les légumes, l'ananas et le porc dans la sauce et laisser mijoter 15 min, puis servir. Dresser joliment dans un bol avec du riz thaï, décorer de coriandre et de zestes de citron vert.

Florette FOOD SERVICE