

Porc aigre-doux (pour les nuls)

(pour 2 personnes)

1. Présentation

Le fameux porc aigre-doux. dans une version à la hauteur des meilleurs restaurants asiatiques!

2. Ingrédients

Farine	120 g
Maïzena	4+2 c. soupe
Poudre à lever	1½ c. soupe
Sel	1+1 pincées
Huile (pour préparation à froid, p.ex. tournesol)	1 c. soupe
Eau	env. 2 dl
Filet de porc	225 g
Sucre brun en poudre	120 g
Vinaigre	½ tasse
Ail	1 gousse
Racine de gingembre	1 c. thé (rapée)
Ananas	4 tranches
Jus d'ananas	6 c. soupe*
Ketchup	6 c. soupe*
Oignon	1
Huile (pour frire)	

*Note: 24 c. soupe = env. ¼ l

3. Préparation

3.1. Préliminaires

- Couper le *filet de porc* en dés de 1 à 2 cm, couper les *tranches d'ananas* en morceaux.
- Couper l'*oignon* en tranches. Ecraser la *gousse d'ail*.
- Râper la *racine de gingembre* pour obtenir une quantité égale à une c. thé.

3.2. Viande

- Pour la pâte: dans un bol, mettre à travers une passoire la *farine*, 4 c. soupe de *maïzena*, 1 pincée de *sel* et la *poudre à lever*. Faire un petit cratère et y verser l'*huile* (tournesol). Ajouter en mélangeant avec une quantité d'*eau* telle que la pâte devienne épaisse et lisse.
- Cuire la viande: chauffer dans un wok une quantité d'*huile* (friture) suffisante. Plonger un à un les cubes de viande dans la pâte et les mettre dans le wok. Lorsqu'ils sont frits, les sortir et les laisser sécher sur du papier cuisine. A la place du wok, on peut aussi utiliser la friteuse.
- Cuire ananas et oignons: sortir l'*huile* du wok en n'y laissant qu'un petit reste. Griller en remuant les morceaux d'ananas et les tranches d'oignon pendant 1 à 2 minutes. Les sortir et conserver au chaud.

3.3. Sauce

- Mélanger dans un bol 2c. soupe de *maïzena*, le *sucre brun*, une pincée de *sel*, le *vinaigre*, l'*ail*, le *gingembre*, le *jus d'ananas*, le *ketchup*. Verser dans le wok et cuire lentement en remuant jusqu'à ce que la sauce devienne épaisse. Puis cuire 1 à 2 minutes à feu doux, pour qu'elle devienne claire. Remarque: cette sauce peut facilement être faite en grande quantité à l'avance puis être conservée au congélateur. Je l'utilise aussi avec une recette de scampis grillés, avec les won-ton (wonton.doc), des beignets de crevettes, etc...
- Ajouter la viande, l'ananas et les oignons pour les imprégner de sauce. Chauffer 1 à 2 minutes et servir.

4. Service

Mettre viande, ananas et lamelles d'oignon sur un même plat et servir avec du riz basmati ou cantonais.