



Sauté de porc au jus d'ananas

Préparation 15 MIN

Cuisson 10 MIN

Portions 4

Prête en moins de 25 minutes, cette recette ensoleillera la table en un rien de temps. Dans un wok, on n'a qu'à faire sauter de fines lanières de filet de porc avec de l'anis, du gingembre et de l'ail pour une viande ultra savoureuse. On y ajoute une sauce à base de jus d'ananas, de vinaigre de riz et de sauce hoisin pour une touche exotique. On accompagne ce plat de légumes sautés et de riz au jasmin. Grâce à l'agréable goût sucré de ce sauté, toute la famille raffolera du souper.

Ingrédients

SAUCE

- 125 ml (1/2 tasse) de jus d'ananas
- 60 ml (1/4 tasse) de vinaigre de riz
- 60 ml (1/4 tasse) de sauce hoisin

SAUTÉ

- 30 ml (2 c. à soupe) d'huile d'arachide
- 1 filet de porc de 450 g (1 lb), coupé en fines lanières
- 2 anis étoilés
- 15 ml (1 c. à soupe) de gingembre frais haché finement
- 2 gousses d'ail, hachées finement
- 300 g (3 tasses) de pois mange-tout, parés
- 1 poivron rouge ou orange, épépiné et coupé en fines lanières
- 145 g (1 tasse) d'ananas coupé en petits bâtonnets

Préparation

SAUCE

1. Dans un bol, mélanger tous les ingrédients. Réserver.

SAUTÉ

2. Dans un wok ou une grande poêle à feu élevé, dorer le porc dans l'huile. Ajouter l'anis, le gingembre, l'ail et poursuivre la cuisson 2 minutes. Saler et poivrer. Réserver sur une assiette.
3. Dans le même wok, porter la sauce à ébullition et laisser réduire jusqu'à ce qu'elle soit sirupeuse. Ajouter les légumes et l'ananas. Cuire de 2 à 3 minutes jusqu'à ce que les légumes soient al dente. Remettre la viande dans le wok et réchauffer 2 minutes en remuant. Rectifier l'assaisonnement. Retirer l'anis.
4. Servir le sauté de porc avec du riz au jasmin, si désiré.