

Mangez du porc, porc à l'aigre-doux

écrit par Christine Tasin | 23 février 2013



Huile d'olive

1 kg de cube de porc dégraissé (pris dans le filet)

1 c à soupe de gingembre frais émincé

3 poivrons rouges épépinés et coupés en fines lanières

1 c à soupe de maïzena

1 c à soupe de sauce soja

100 ml de jus de citron

100 grammes de miel

Ciboulettes finement hachées

Dans une cocotte en fonte faire revenir les cubes de porc dans l'huile d'olive jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés de tous les côtés.

Ajouter les poivrons en lanières et le gingembre et cuire 2 minutes. Retirer l'excédent de gras .Mettre le porc de côté au

chaud.

Dans un bol délayez la maïzena avec la sauce soja, ajouter le jus de citron et le miel tout en remuant.

Remettre le porc sur le feu et ajouter le mélange maïzena en remuant jusqu'à petite ébullition.

Servir.

Nini