

SAUTÉ DE PORC À L'ANANAS

- **Type de plat** : Plat principal
- **Difficulté** : Facile
- **Coût de la recette** : Bon marché
- **Temps de préparation** : 15 min
- **Temps de cuisson** : 10 min



Ingrédients pour 4 personnes

- **600 g de filet mignon de porc**
- **4 tranches d'ananas au naturel**
- **2 cuil. à soupe de sauce de soja**
- **1 cuil. à soupe de Martini blanc**
- **1 cuil. à café de gingembre moulu**
- **1 cuil. à café de sucre**
- **2 cuil. à soupe d'huile**
- **6 brins de coriandre**
- **Poivre**

Etapes de préparation

1. Découpez le filet mignon en fines tranches. Mélangez la sauce de soja, le Martini, le gingembre, du poivre et le sucre. Tournez la viande dans cette sauce.
2. Chauffez l'huile dans une sauteuse. Versez la viande enrobée de sauce. Faites cuire 3 min en remuant sans cesse. Retirez-la.
3. Remplacez la viande par l'ananas égoutté et coupé en morceaux. Faites dorer 3 min à feu vif.
4. Remettez la viande dans la sauteuse. Poursuivez la cuisson 1 min. Parsemez de coriandre et servez aussitôt accompagné d'un wok de légumes.

