

PORC SAUCE AIGRE DOUCE



Préparation : 20 min - **Repos :** - - **Cuisson :** 30 min - **Matériel :** -

Ingrédients : 4 personnes

- 600 g d'échine de porc coupée en lanières - 1 oeuf - 2 c.s de maïzena - 2 c.s de farine - 1 c.s d'huile d'arachide - bain de friture - SAUCE AIGRE DOUCE - 2 gousses d'ail - 4 ciboules - 1 poivron vert - 1 c.s de maïzena - 1 c.s d'huile d'arachide - 100 ml de bouillon de volaille - 3 c.s de sucre roux - 4 c.s de vinaigre blanc - 1 c.s de sauce soja - sel, poivre

1. Préparez la sauce : tronçonnez le vert des ciboules, épluchez, dégermez et hachez fin les gousses d'ail, lavez, épépinez, taillez le poivron en dés. Faites revenir à feu moyen le poivron dans une cuillère à soupe d'huile chaude. Quand le poivron est légèrement doré, ajoutez l'ail, remuez, baissez le feu. Ajoutez le vert des ciboules, remuez, saupoudrez de sucre, mélangez, laissez cuire 30 s. Mouillez avec le soja. Ajoutez le vinaigre 1 min plus tard. Laissez frémir, ajoutez le bouillon de volaille, laissez mijoter doucement.

2. Préparez la pâte : dans une jatte, mélangez l'oeuf légèrement battu, la farine et 2 cuillères à soupe de maïzena délayée avec 4 cuillères à soupe d'eau ou de bouillon de volaille, réservez.

3. Chauffez la friteuse à 170 °C, plongez les lanières de porc dans la pâte de façon à bien les enrober. Faites frire par petites fournées 3 à 4 min environ de chaque côté, égouttez dans le panier puis sur du papier absorbant. Réservez au chaud pendant la cuisson de la deuxième série.

4. Finissez la sauce : dans un bol, délayez 2 cuillères à soupe de maïzena avec 2 cuillères à soupe d'eau froide ou de bouillon. Ajoutez le blanc réservé des ciboules au contenu de la casserole, puis la maïzena en tournant 3 min pour épaissir, salez et poivrez.

5. Servez les lanières de porc chaudes, nappez de sauce.

Astuce du chef :

Parfait accompagné de pois gourmands cuits 5 à 7 min à l'eau bouillante salée.