

## Émincé de porc à l'ananas



**Pour 4 personnes**

**Préparation : 15 minutes**

**Cuisson : 15 minutes**

- **600 g ou 4 côtes d'échine de porc**
- **1 petite boîte d'ananas en morceaux ou en tranches (boîte de 340 g)**
- **1 oignon**
- **1/2 citron**
- **2 c à soupe de sucre**
- **4 c à soupe de sauce soja**
- **1 c à soupe de Maïzena**
- **2 c à soupe d'huile**
- **1 pincée de piment (pas pour moi)**

Coupez la viande en petite lamelles.

Pressez le 1/2 citron.

Épluchez et émincez l'oignon en morceaux pas trop petits.

Egouttez les ananas en conservant le sirop.

Dans un saladier, mélangez la viande avec 2 c à soupe de sauce soja, la Maïzena et la moitié du jus de citron (environ 1 c à soupe).

Dans un autre récipient (type bol), mélangez le sucre, le reste de citron, les 2 autres c à soupe de sauce soja et le sirop d'ananas de la boîte et la pincée de piment (éventuellement). Mélangez la sauce au fouet pour obtenir une préparation lisse.

Dans une sauteuse ou un wok, faites chauffer l'huile et y faire revenir les lamelles de viande sur feu vif. Dans le même temps, ajoutez les oignons et laissez cuire environ 7 minutes en mélangeant souvent. *A cette étape, vous pouvez ajouter des lamelles de poivron rouge ou vert ou les 2.*

*Vous pouvez ajouter du sel à ce moment, mais franchement avec la sauce soja, l'apport en sel est suffisant pour moi.*

Versez la sauce et laissez mijoter 2 minutes sur feu moyen.

Ajoutez les morceaux d'ananas et poursuivez la cuisson pendant 5 à 6 minutes à feu vif.

La sauce doit bien réduire et avoir une consistance sirupeuse pour bien enrober les morceaux de viande.

Servez avec des nouilles chinoises ou un riz blanc.