

Émincé de porc à l'aigre doux

Ingrédients pour 4 personnes

- 500 g filet mignon de porc
- 1 noix de saveur ail persil maggi
- 1 poivron vert
- 1 oignon
- 2 c. à soupe eau
- 2 c. à soupe huile
- 3 c. à soupe vinaigre blanc
- 1 c. à soupe sucre en poudre

Préparation : 10 mn Cuisson : 20 mn

Coupez le porc en émincés.

Lavez et émincez le poivron.

Pelez et émincez l'oignon.

Dans une poêle contenant l'huile chaude, faites sauter les émincés de porc, l'oignon, le poivron pendant 5 minutes à feu vif en remuant puis 5 minutes à feu moyen.

Ajoutez la noix de saveur et l'eau, mélangez et continuez la cuisson pendant 5 minutes à feu moyen en remuant de temps en temps, ajoutez le sucre, le vinaigre blanc et l'Arôme Maggi. Mélangez, prolongez la cuisson de 5 minutes et servez.

En Asie la viande de porc est souvent caramélisée avec du sucre pour en faire un plat des plus originaux apprécié des amateurs de mélanges sucré / salé. La viande de porc contient des protéines de bonne qualité essentielles au bon entretien de votre organ accompagnez ce plat d'un

riz aux champignons noirs.

Classification: porc (plat), facile (difficulté), 2/3
(toques)

Origine: nestle.fr

Date: 21.03.2006

Enregistré par: démo