

PORC SAUCE AIGRE-DOUCE

- 3 cuillères à soupe de concentré de tomate,
- ½ bol de sucre,
- 10 cl,
- 50 cl d'eau,
- 500 g d'échine de porc,
- 2 cuillères à soupe de vin de cuisine,
- 2 œufs,
- 1 bol de fécule de pomme de terre,
- ½ poivron vert,
- ½ poivron rouge,
- 1 oignon,
- ½ ananas frais,
- 1 gousse d'ail,
- sel,
- sucre,
- glutamate.

Découper l'échine de porc en morceaux de 1,5 cm de côté.

Ajouter la fécule de pomme de terre, le vin de cuisine, les oeufs, ½ cuillère à café de sel, ½ cuillère à café de glutamate, 1 cuillère à soupe de sucre.

Malaxer et réserver.

Faire bouillir l'eau dans une casserole avec 10 cl de vinaigre blanc et ½ bol de sucre.

Ajouter le concentré de tomate et mélanger jusqu'à ce que cela boue à nouveau. Réserver.

Découper le poivron et l'oignon en morceaux.

Découper l'ananas en morceaux plus petits.

Faire frire les morceaux de porc en les plongeant un à un dans l'huile chaude.

Les égoutter puis les faire frire à nouveau, réserver.

Faire sauter le poivron, l'oignon et l'ananas au wok avec un peu d'huile.

Ajouter la sauce à la tomate et laisser un peu réduire.

Ajouter le porc.

Ajouter l'ail concassé.