

ingrédients

Pour la marinade

625 g de porc
(échine)

60 g de sauce de Soja
(env. 6 c.à.s)

10 g de sucre roux intégral
(env. 1 c.à.s)

20 g de vinaigre de riz noir
(env. 2 c.à.s)

Pour la cuisson au Cookéo:

30 g d'huile de riz
(env. 3 c.à.s)

600 g d'oignons

7 g de bouillon déshydraté
(1 dose)

20 g de fécule de maïs

20 g de sauce de Soja
(env. 2 c.à.s)

200 g d'eau

1 pincée de sel (modéré)

Pour l'accompagnement:

des pâtes fraîches
(spaghettis ou tagliatelles)



PORC AUX OIGNONS

4 personnes



20
5 MIN
MIN

Pour la marinade:

Détailler la viande en lamelles (pour plus de facilité si congelée couper en un congelée, sinon placer au congélateur 10 minutes avant de détailler)

Placer dans un récipient (beSave® pour ma part, le sous-vide accélère la marinade).

Ajouter la sauce soja, le sucre roux et le vinaigre de riz noir. Mélanger à la cuillère et placer sous-vide.

Pour la cuisson au Cookéo:

Emincer les oignons.

Préchauffer le Cookéo sur le **mode dorer**, ajouter l'huile et les oignons émincés.

Faire revenir 5 à 8 minutes en mélangeant régulièrement à la spatule. Les oignons deviennent translucides.

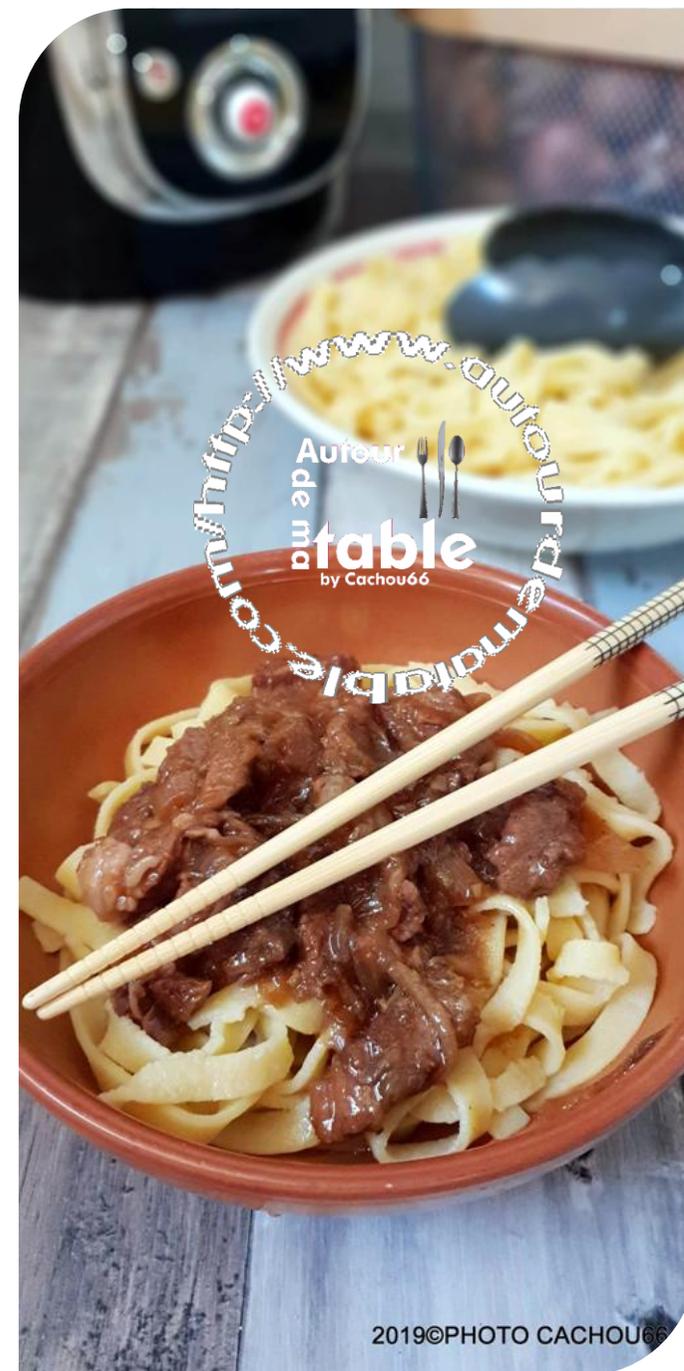
Ajouter la viande marinée. Mélanger et cuire pendant 5 minutes.

Ajouter la dose de bouillon sec, la fécule de maïs, la sauce soja supplémentaire. Mélanger avant d'ajouter l'eau.

Fermer et lancer le **mode sous-pression** 5 minutes.

Pour l'accompagnement:

Prévoir des pâtes fraîches ou du riz parfumé (nous ce sera tagliatelles fraîches maison)



2019©PHOTO CACHOU66

Autour de ma table© by Cachou66

<http://www.autourdematable.com/>