

## PORC SAUTE A L'AIGRE-DOUCE



### Pour 2 personnes

- 300 g de filet de porc
- ½ oignon
- 200 g de poivrons mélangés (1/2 poivron rouge et jaune)
- 1 c à soupe d'huile
- 1 c à soupe de vinaigre balsamique
- 1 c à soupe de miel
- ½ c à soupe de sauce soja
- ½ c à café de Maïzena
- 2 pincées de coriandre moulue ou quelques graines écrasées au pilon
- Sel du dragon, un peu de poivre

Faites sauter environ 5 minutes l'oignon émincé et les poivrons avec l'huile...

Puis taillez le porc en lamelles, salez et poivrez (j'ai mis peu de poivre car il y en a dans mon sel du dragon) et parfumez de coriandre puis l'ajouter dans la poêle contenant le mélange oignon/poivrons. Vous pouvez bien sûr faire cette étape en deux temps en réservant le mélange oignon/poivrons et faire revenir la viande toute seule mais comme j'avais peu de temps, j'ai choisi la rapidité...

Poursuivre la cuisson 5 bonnes minutes à feu vif...

Ajoutez ensuite le miel, la sauce soja. Faites épaissir avec la ½ cuillerée de Maïzena et 2 c à soupe d'eau, cela se fait très rapidement.

Servir aussitôt avec du riz ou des nouilles chinoises...