

Mignon de Porc a l'Ananas



Ingrédients pour 4 personnes :

- . 600 g de filet mignon de porc
- . 1 boîte d'ananas au sirop (envions 400 g)
- . 10 cl de coulis de tomates
- . 1 oignon
- . 3 cm de gingembre
- . 1 petit bouquet de coriandre (ou de persil selon votre goût)
- . 1 cuillère à soupe de farine
- . sel et poivre

Egoutter l'ananas en réservant 10cl de sirop. Couper les tranches en quatre. Détailler le filet mignon en petites tranches assez fines et farinez-les légèrement.

Dans un wok, faire dorer l'oignon finement haché et les tranches de porc avec un peu d'huile pendant 5 minutes.

Ajouter les morceaux d'ananas, assaisonner avec le gingembre pelé et haché ainsi que la coriandre ciselée.

Ajouter ensuite, le coulis de tomate et le sirop d'ananas, saler et poivrer.

Remuer soigneusement et poursuivre la cuisson environ 5 minutes.

