Cooking Recipe *Porc à l'Ananas*

Plat principal pour 6 personnes

Temps de préparation:
40 minutes

Temps de cuisson:
5 minutes

Préparation:

Couper le porc en fines lamelles.

Ajouter : 1 cuillère à café de sucre, 2 cuillères à café de Nuoc Mam, 3 cuillères à café de Sauce Soja, 1 cuillère à café de poivre, 1 cuillère à café de sel.

Bien Mélanger et laisser macérer 30 minutes.

Couper l'ananas en lamelles d'environ 1 cm de large, puis recouper chaque lamelle en 4.

Dans deux cuillères à soupe d'huile, faire revenir le porc pendant environ 1 minute.

Ajouter l'ananas et faire revenir durant 2 minutes en mélangeant bien.

Ingrédients:

600 gr de porc,
1 gros ananas,
Huile,
Sel,
Poivre,
Sucre,
Nuoc Mam,
Sauce soja.