



Porc aigre-doux

Une recette de Lucullent! Testé (et mangé) pour vous...

Le porc aigre-doux est sans doute l'un des plats chinois les plus populaires au monde, mais comme pour la plupart des plats classiques, il est difficile de trouver une recette unique. Dans celle-ci, le porc est enrobé et frit jusqu'à ce qu'il soit croustillant, puis sauté avec des légumes et enrobés de sauce aigre-douce.

Quantité: 4 personnes - Difficulté: Facile - Durée: 40 min

Ingrédients

- 400 g de filet de porc
- 1 oignon
- 1 poivron
- 1 carotte
- 1 gousse d'ail
- sauce aigre-douce
- huile d'arachide

Marinade

- 1 cuillère à soupe de Noilly Prat
- 1 cuillère à soupe de sauce soja
- poivre

Pâte à frire

- 1 oeuf
- 1 cuillère à café de maïzena

Recette liée

- [Sauce aigre-douce](#)

Préparation

1. Découper le porc en cube de 2 cm de côté.
2. Mélanger les ingrédients de la marinade, ajouter le porc et laisser mariner pendant 20

minutes en retournant de temps en temps.

3. Pendant ce temps, éplucher et couper l'oignon en quartiers fins et le faire revenir à feu vif dans un wok huilé jusqu'à ce qu'il soit doré. Réserver.
4. Eplucher et couper la carotte en rondelles, en biais. Faire blanchir 4 minutes dans de l'eau bouillante. Egoutter et réserver.
5. Eplucher et couper le poivron en lanières.
6. Eplucher et hacher l'ail.
7. Préparer la pâte à frire : battre l'oeuf avec la maïzena.
8. Egoutter soigneusement les morceaux de porc et les tremper dans la pâte en retournant pour qu'ils soient bien enduits.
9. Faire chauffer dans le wok 1/2 litre d'huile. Y faire frire les morceaux de porc jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Les sortir avec une écumoire et les laisser s'égoutter sur du papier absorbant.
10. Jeter l'huile en ne laissant dans le wok qu'une cuillère à soupe.
11. Faire revenir l'ail rapidement à feu vif. Ajouter le porc, la sauce aigre-douce, les oignons, la carotte et le poivron. Amener à ébullition et mélanger pendant une minute.
12. Servir aussitôt.

Ingrédients originaux

- Noilly Prat
- Sauce soja