

Sauté de Porc Roussi

Ingrédients : *Pour 6 personnes*

- 600 g de porc (pour sauté)
- 2 oignons pelés et émincés
- 2 citrons verts (jus)
- 4 g de mélange de 4 épices
- 2 g de thym
- 2 clous de girofle
- Sel, poivre, huile
- ¼ de l d'eau
- 1 gousse d'ail écrasée
- 1 cuillère à café de gingembre râpé
- 1 cuillère à soupe de farine



Préparation :

- Dans un saladier, mettre les morceaux de porc à mariner la veille dans un jus de citron, les 4 épices, les clous de girofle, le thym, les oignons, le gingembre râpé, le poivre et l'eau.
- Le lendemain, égoutter la viande.
- Dans une marmite, chauffer l'huile, mettre la viande, bien dorer sur tous les côtés, saupoudrer de farine et ajouter la marinade, l'ail écrasé, le sel et un peu d'eau si nécessaire.
- Cuire 1 heure à feu doux.