

# Riz à l'ananas et sauté de porc

« Un plat rempli de saveurs pour réveiller votre appétit ! »

Une recette Thaï, sucrée-salée, délicieuse et parfumée pour un repas exotique et épicé !

↓ Voir les ingrédients



 Temps de préparation	35 mn
 Nombre de personnes	4 pers.
 Difficulté	Facile

## Les + recettes



## Enfilez vos tabliers

### Ingrédients

- 500 g de filets de porc
- 1 gousse d'ail
- 2 cuillères à soupe de sauce soja Jardin BiO
- 150 g de riz thaï Jardin BiO
- 400 g de chair d'ananas
- 50 g de noix de cajou Jardin BiO
- 1 échalote
- 30 cl de lait de coco Jardin BiO
- 1/2 cuillère à soupe de graines de coriandre
- Huile cuisson et friture
- Piment de Cayenne
- Sel de Guérande Jardin BiO

### Etapes de préparation

- 1 Couper le filet de porc en très fines lamelles. Les disposer dans un plat. Ajouter la sauce soja, 2 cuillères à soupe d'huile, l'ail pelé et pressé. Couvrir et réserver au réfrigérateur.
- 2 Dans une poêle, faire légèrement dorer les noix de cajou et les graines de coriandre. Les réserver.
- 3 Peler l'échalote et la hacher avec l'ananas. Dans une sauteuse, faire revenir le riz avec 2 cuillères à soupe d'huile, jusqu'à ce que les grains deviennent translucides. Ajouter le hachis d'ananas, le sucre, le lait de coco et 25 ml d'eau. Saler, assaisonner avec une pointe de piment de Cayenne. Couvrir et laisser mijoter 25 mn.
- 4 Deux minutes avant la fin de cuisson, ajouter les cacahuètes et les graines de coriandre. Faire dorer les lamelles de porc sur feu vif, en mélangeant.
- 5 Répartir le riz et la viande dans des bols et servir chaud.