



Porc frit avec une vinaigrette aigre-douce



Temps de préparation

30 min à 1h



Difficulté

Moyenne



Ingrédients

375 ml de vinaigre de riz
160 ml de vin de riz (ou de xérès)
220 grammes de sucre
sel marin
1 pièce de gingembre (pelé et émincé)
2 gousses d'ail (pressées)
1/2 l huile d'arachide
200 grammes de farine de riz (ou de fécule de maïs)
310 ml d'eau gazeuse
500 grammes de filets de porc (coupé en fines tranches)
1/2 ananas frais (frais, en fines rondelles)
2 tasses de riz basmati
2 piments rouges (longs, coupés en lanières)
3 jeunes oignons (émincés)
1 ravier tomates cerises (coupées en deux)
1 bouquet de coriandre
1 bouquet de menthe fraîche

Méthode de préparation

- 1.** Versez le vinaigre de riz et le vin de riz dans une casserole et ajoutez le sucre, le sel, le gingembre et l'ail. Chauffez et remuez jusqu'à ce que le sucre se dissolve. Laissez réduire jusqu'à obtention d'un sirop épais, mais encore liquide, puis retirez du feu.
- 2.** Faites chauffer l'huile d'arachide dans une casserole profonde, mais pas trop large. Chauffez l'huile à 190 °C (utilisez un thermomètre de cuisson ou vérifiez avec un morceau de pain : s'il grésille immédiatement, l'huile est suffisamment chaude).
- 3.** Pendant ce temps, mélangez la farine de riz avec l'eau gazeuse pour constituer une pâte.



- 4.** Roulez les tranches de porc dans le mélange de farine de riz et faites-les frire pendant quelques minutes (par petites portions). Laissez-les égoutter sur du papier absorbant. Répétez l'opération avec l'ananas.
- 5.** Entre-temps, faites cuire le riz.
- 6.** Dans un saladier, mélangez les piments avec les oignons de printemps, les tomates cerises, la coriandre et la menthe.
- 7.** Servez la viande avec l'ananas et les légumes. Arrosez de sirop.
- 8.** Disposez le riz basmati cuit à côté.