



RIZ SAUTE AU PORC ET A L'ANANAS

Préparation : 15 mn Cuisson : 30 mn

Ingrédients	2 pers.	4 pers.
Dans votre box :		
Côtes de porc	150 g	300 g
Riz	150 g	300 g
Ananas	½ ananas	1 ananas
Ail	1 gousse	2 gousses
Œuf(s)	1 pièce	2 pièces
Sauce soja	2 cuillères à soupe	4 cuillères à soupe
Sauce nuoc-mâm	1 ½ cuillères à soupe	3 cuillères à soupe
Noix de cajou	35 g	70 g
Ciboule	2 tiges	4 tiges
Poivron rouge	¼ poivron	½ poivron
Coriandre fraîche	½ bouquet	1 bouquet
Dans votre placard :		
Huile d'olive		
Sel		
Poivre		



Réalisation de la recette

1. Le riz

- Faites cuire le riz dans un grand volume d'eau bouillante, 15 à 20 minutes ou encore mieux si vous avez, dans un rice cooker.

2. Le porc sauté

- En attendant que le riz cuise, coupez l'ananas en deux dans le sens de la longueur et videz délicatement le demi ou les 2 demi ananas, cela vous servira de bol pour le service. Gardez bien la chair de l'ananas et coupez-la en cubes en veillant à bien enlever la partie centrale qui est dure.
- Pelez, dégermez et hachez l'ail. Coupez la viande en petits cubes, coupez le ¼ ou le ½ poivron en fines lamelles et ciselez la coriandre.
- Dans une poêle sans ajout de matières grasses, faites dorer les noix de cajou.
- Dans un wok (ou une grande poêle) avec un filet d'huile, faites sauter l'ail 10 secondes. Ajoutez la viande et laissez cuire 1 minute. Incorporez 1 ou 2 œuf(s), patientez quelques secondes avant de mélanger afin que le blanc du ou des œuf(s) commencent à cuire. Mélangez et ajoutez la sauce soja et la sauce nuoc-mâm.
- Lorsque le riz est cuit, égouttez-le et ajoutez-le au wok avec la viande. Mélangez rapidement puis ajoutez les tiges de ciboule ciselées, les morceaux d'ananas, les noix de cajou grillées et une bonne dose de poivre. Faites sauter le tout quelques secondes sur feu vif pour assécher légèrement le riz. Goûtez et rectifiez l'assaisonnement au besoin.

3. Le dressage

- Versez votre riz dans le(s) demi ananas de service. Parsemez de lamelles de poivron et terminez par la coriandre ciselée.
- Vous n'avez plus qu'à vous servir. Bonne dégustation !

4. Le mot du Chef

- Servi dans la coque de l'ananas, en plus d'être parfumé, ce plat décorera à la perfection votre table pour un effet wahou à l'arrivée du plat.
- Pour une version végétarienne, troquez le porc contre quelques légumes verts comme des petits pois, des asperges ou même des petits champignons asiatiques.
- Si vous aimez, servez ce plat avec une sauce pimentée pour y ajouter un petit coup de peps.

