

Porc aux carottes

Quantité : pour 4 personnes - Préparation : 45 minutes - Cuisson : 45 minutes - Durée totale : 1 heure 30 minutes

Ingrédients

- 500 g de filet de porc
- 4 carottes
- 2 oignons
- 1 cuillère à soupe de sucre
- 4 cuillères à soupe de sauce soja
- maïzena
- huile

Marinade

- 1 gousse d'ail
 - 1 cuillère à soupe de Noilly Prat
 - 3 cuillères à soupe de sauce soja
 - Purée de piment
-

Préparation

1. Couper la viande contre le grain en lamelles fines.
2. Eplucher et écraser l'ail.
3. Mélanger dans un grand bol l'ail, le Noilly, 3 cuillères à soupe de sauce soja et un peu de purée de piment. Ajouter la viande et laisser mariner une demi-heure.
4. Pendant ce temps, éplucher les oignons et les couper en quartiers, éplucher les carottes et les couper en rondelles, en biais.
5. Faire chauffer l'huile dans une sauteuse, ajouter les oignons et la viande marinée et faire sauter l'ensemble pendant quelques minutes.
6. Ajouter les 4 cuillères à soupe de sauce soja restante, le sucre et assez d'eau pour recouvrir le tout. Porter à ébullition et rajouter les carottes.
7. Laisser frémir pendant quarante minutes où jusqu'à ce que les carottes soient cuites.
8. Délayer la maïzena dans un peu d'eau.
9. Quand les carottes sont cuites, rajouter la maïzena en remuant et arrêter la cuisson dès que la sauce a suffisamment épaissi.
10. Disposer dans un plat de service et servir aussitôt.