

Portions	4
Préparation	10 minutes
Cuisson	20 minutes

# Émincé de porc Sucré-Salé



## POUR LE PORC OU LE POULET :

15 ml (1 c. à soupe) d'huile de canola

680 g (1 1/2 lb) de filets de porc ou de poitrines de poulet désossées, sans peaux coupés en lanières

1 poivron vert émincé

1 oignon émincé

1 boîte d'ananas en morceaux de 298 ml, égouttés

## POUR LA SAUCE :

375 ml (1 1/2 tasse) de jus d'orange

30 ml (2 c. à soupe) de sauce soya

15 ml (1 c. à soupe) de gingembre râpé

15 ml (1 c. à soupe) de fécule de maïs

## PRÉPARATION :

1. Dans une poêle, chauffer l'huile à feu moyen. Faire dorer le porc ou le poulet émincé 2 minutes. Retirer de la poêle et réserver.
2. Dans la même poêle, cuire les poivrons avec l'oignon de 2 à 3 minutes.
3. Dans un bol, fouetter ensemble les ingrédients de la sauce. Verser dans la poêle et porter à ébullition en remuant. Remettre le porc ou le poulet dans la poêle.
4. Ajouter les ananas et laisser mijoter à découvert 5 minutes à feu moyen. Servir avec le riz.