

# Sauté de porc au caramel



Pour 2 personnes :

300 g de mincerettes de porc

*ou du sauté de porc*

100 g de champignons émincés

1 oignon

2 gousses d'ail pressées

2 carottes taillées en julienne *(pas mis, ici)*

3 CS de caramel liquide

3 CS de sauce soja

$\frac{1}{2}$  CC de gingembre en poudre

1 CS d'huile d'olive

25 cl d'eau

Sel, poivre (+ 1 CC de maïzena)

\*\*\*\*\*

- En mode « Dorer », faire revenir les mincerettes de porc, taillées en lanières, dans l'huile d'olive.
- Ajouter l'oignon émincé, les champignons et les carottes et continuer en mode « Dorer », pendant 2 à 3 minutes.
- Ajouter l'ail, le caramel liquide, la sauce soja et le gingembre.
- Mélanger et continuer à faire dorer le tout, encore 2 minutes.
- Verser l'eau et mettre en mode « Cuisson rapide », pendant 12 minutes.
- A la sonnerie, si la sauce est trop liquide, incorporer la maïzena diluée dans un fond d'eau, mélanger et faire chauffer le tout, en mode doré, le temps du préchauffage.
- Servir aussitôt, avec un peu de riz ou maintenir au chaud, le temps de passer à table.

SABZ  
SANDS