

## *Porc au Caramel*

**Nombre de personnes: 4**

**Temps de préparation: 40 minutes**

### **Ingrédients:**

- SAUTE(S) DE PORC	800 - 850 g
- OIGNON(S)	1
- BEURRE DE CUISSON	
- HUILE D'OLIVE	
- RAISINS SECS	30 g
- SUCRE SEMOULE	3 c à soupe
- SAUCE AU SOJA	2 c à soupe
- EAU	30 cl
- MAIZENA	si nécessaire
- SEL	
- POIVRE	

### **Recette:**

- Emincez l'oignon.
- Faites tremper les raisins dans un fond d'eau chaude.
- Coupez la viande en lanières.
- Dans une grande sauteuse, faites fondre le beurre avec un peu d'huile d'olive.
- Faites-y revenir les oignons puis intégrez la viande. Salez et poivrez. Laissez cuire environ 10 minutes puis retirez la viande et réservez sur une assiette.
- Ajoutez alors le sucre dans la poêle et chauffez jusqu'à obtention d'un caramel tendre.
- Remettez la viande dans la poêle et mélangez bien.
- Ajoutez enfin les raisins égouttés, la sauce au soja, l'eau et laissez épaissir.
- Si nécessaire ajoutez un peu de maizéna pour épaissir la sauce.



### **Remarque:**

Accompagnez de riz ou de semoule.