PORC AIGRE-DOUX

Temps de préparation: 10mn - Temps de cuisson: 30mn - Nombre de portions: 4

Ingrédients:

- 200g Vin rouge
- 25g Sauce soja
- 3cs Huile de tournesol
- 25g Vinaigre balsamique
- 500g Pommes de terre farineuse dés 2 cm
- 1cs Fécule de maïs
- 600g Echine de porc
- 100g Oignons grelot
- 30g Beurre
- - Sel

Préparation:

- Mettre 200g de vin rouge, 25g de sauce de soja, 3cs d'huile de tournesol et 25g de vinaigre balsamiques 2cc de sucre dans le bol. Placer le Varoma et y déposer 500g de pommes de terre épluchées et coupées en dés de 2 cm. Cuire 18 min/Varoma/vitesse 3.

- Ajouter 1cs de fécule de maïs dilué dans 1cs d'eau, 600g d'échine de porc en dés de 2cm et 100g de petit oignons en concerve dans le bol, remettre le Varoma en place et cuire 10-12 min/100°C/sens inverse/vitesse 1. Réserver au chaud.

- Rincer le bol, insérer le fouet sur les couteaux, mettre les pommes de terre et 30g de beurre dans le bol, saler et écraser 12 sec/vitesse 4, en gardant un peu de texture. Servir le porc avec le jus et les pommes de terre écrasées.

Démonstratrice Thermomix Veronica Aliquo 079 361 74 46 thermo.aliquo@gmail.com