

Sauce à l'ananas.

I. Utilisations possibles :

Cette sauce de combien particulièrement bien, comme accompagnement de **viande de canard** ou **de porc**.

II. Durée de préparation :

De 20 à 30 minutes

III. Degré de facilité :

Très facile.

IV. Produits nécessaires : pour 4 personnes.

- 2 gros oignons. De préférence des oignons doux.
- Un ananas frais.
- De l'huile neutre.
- De la sauce de soja.
- Du vinaigre balsamique.
- Du paprika.
- Du sucre roux.
- Du sel.
- De la muscade.
- Du rhum (facultatif)
- Eventuellement, prévoir une cuillère à café de farine de blé (ou de maïzena) diluée dans un verre d'eau, pour épaissir la sauce, si elle est trop liquide.

V. Ustensiles nécessaires :

Une cuillère à soupe, une à café, un couteau fin, un grand couteau, une casserole diamètre 20, un bol d'eau vinaigrée et une planche à découper pour terminer.

VI. Préparation :

- **Epluchez des oignons**, puis les tremper dans le bol d'eau vinaigrée.
- **Epluchez l'ananas et coupez** le en tranche fines.
- **Coupez en tout petits morceaux** les tranches d'ananas, les plus petits possibles !
- **Émincez finement les oignons**, placez les dans la grande casserole avec un peu d'huile.
- **Faire réduire, d'abord à feu vif, puis à feu doux, 5 minutes.**
- **Il faut maintenant retirer le maximum d'huile de la casserole.** Pour cela, amener celle-ci au-dessus d'un évier. Basculer la casserole à, tout en maintenant les oignons frits à l'intérieur.
- **Placez les morceaux d'ananas** dans la grande casserole avec un peu d'eau.
- Faire frire l'ensemble. **Remuez et surveiller** si cela n'accroche pas.
- **Rajoutez** une cuillère de sauce de soja.
- **Rajoutez** une cuillère à café de sucre roux. (La sauce sera plus brune)
- **Laissez mijoter le tout**, doucement au moins **dix minutes**. Maintenez un niveau de liquide suffisant en amenant de l'eau, verre par verre. **Remuez et surveiller** si cela n'accroche pas.
- **Rajoutez** une cuillère à soupe de vinaigre balsamique.
- **Cinq minutes avant la fin**, rajoutez si vous aimez le parfum une lampée de rhum, pour parfumer.
- **Si la sauce, est à votre avis** trop liquide, pas assez onctueuse, rajoutez un peu de farine de blé ou de maïzena, diluée dans une verre d'eau. **Laissez chauffer** deux minutes.
- **Vers la fin, gouttez la sauce** et saler si nécessaire.
- **Servir chaud.**

VII. Rappel :

Le fait de tremper des oignons dans de l'eau vinaigrée, limite fortement le risque de pleurer.

On retire l'huile de friture, car une fois qu'elle a chauffée, elle devient néfaste pour la santé.

Mettre un peu de farine diluée dans de l'eau permet l'épaississement de la sauce, si elle devient trop pisse rajouter de l'eau.

Bon appétit !