

## Ingrédients

1 morceau de porc de 800g de préférence dans l'échine  
2 oignons  
125g (¼ de lb) d'abricots secs moelleux  
4 c. à soupe de sauce de soja  
4 c. à soupe de miel  
4 brins de persil  
Huile d'olive  
Sel et poivre

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 25 minutes

Nombre de portion : 4 à 6

## Préparation

Couper la viande en gros cubes et faites-la revenir dans une cocotte avec un peu d'huile d'olive.

Éplucher les oignons, les émincer, les mettre dans la cocotte.

Remuer bien puis ajouter les abricots.

Saler, poivrer, parsemer avec le persil plat haché.

Ajouter la sauce de soja et le miel, mélanger le tout et mouiller avec un verre d'eau.

Couvrir et laisser mijoter 25 mn.

Au bout de ce temps, goûter la sauce pour rectifier l'assaisonnement si besoin, rallonger avec un peu d'eau et servir sans attendre.

Servir avec du riz Basmati.

Une recette proposée par Normand gérant de la boucherie Boucherville.



Échine de porc sautée  
aux abricots

