

Tacos au porc et oignons confits

durée totale **750 min.**

INGRÉDIENTS

10 portions

Viande:

2 kg	de poitrine de porc
100 ml	de jus d'ananas
300 ml	de jus d'orange
150 ml	<u>Sauce au sésame</u> <u>Kikkoman</u>
60 g	de gousses d'ail
1 càs	de cumin moulu
1 càs	de paprika moulu
1 càc	de poivre noir moulu

Oignons confits:

1 kg	d'oignons rouges
150 ml	<u>Sauce soja fermentation</u> <u>naturelle Kikkoman</u>
150 ml	de vinaigre de riz
250 ml	d'eau
250 g	de sucre brun
1 càc	de graines de coriandre
1	bouquet de coriandre fraîche

Tacos:

20	pièces de tacos de blé (petites tortillas moelleuses)
150 g	de crème aigre
100 g	de noix de cajou grillées
300 ml	<u>Sauce au sésame</u> <u>Kikkoman</u>
200 g	de cheddar râpé
200 g	de coriandre fraîche

PRÉPARATION

Étape 1

Viande : Couper le porc en fines lanières. Mélanger les autres ingrédients dans un grand bol, ajouter la viande et laisser mariner pendant au moins 12 heures.

Oignons marinés : Couper les oignons en fines rondelles. Mélanger l'eau et le sucre dans un bol, puis ajouter le vinaigre, la sauce soja Kikkoman, les graines de coriandre et la coriandre fraîche. Laisser mariner pendant au moins 1 heure.

Tacos : Faire dorer le porc des deux côtés. Chauffer chacun des tacos.

Servir : servir les tacos avec le porc cuit, les oignons marinés, la sauce au sésame Kikkoman, le cheddar, les noix, la crème fraîche et la coriandre fraîche.