

Porc à l'ananas

Pour 6 personne(s)

800 grammes échine de porc coupé en dés de deux à trois centimètres

1250g de tomates pelées

un ananas frais coupés en dés

1 oignon

2 cuillerées à café de gingembre

2 cuillerées à café d'ail en poudre

1 cuillerées à café de piment de cayenne en poudre

1 cuillerées à café de cannelle en poudre

Mettre dans une cocotte le porc, les tomates pelées, l'oignon émincé, saler poivrer, mettre sur feu doux pendant 10 mn ensuite ajouter l'ail, le piment, le gingembre, la cannelle.

Faire mijoter 10 mn et ensuite incorporer l'ananas et son jus et faire mijoter 10 à 20 mn et remuer de temps en temps