

## CAISSE DES ECOLES DU 7<sup>ème</sup> ARRONDISSEMENT



### Porc jamaïcain

**Pour 4 personnes :**

400g de filet de porc en cubes  
1 oignon émincé  
2 càs de maïzena  
2 càc de vinaigre  
125ml de Ketchup  
1 boîte d'ananas (450g)  
1 poivron rouge en lanière

2 càs d'huile  
2 càs de cassonade  
½ càc de sel  
2 càs de sauce soja  
80ml d'eau  
1 poivron vert en lanière

**Préparation :**

Dorer le porc et l'oignon dans une poêle avec l'huile.

Dans un bol, mélanger la cassonade, la maïzena, le sel, le vinaigre, la sauce soja, le Ketchup, l'eau et le jus de la conserve puis verser dans la poêle/

Couvrir et laisser mijoter 1h sur feu moyen.

5 à 10 min avant la fin de la cuisson, ajouter l'ananas et les poivrons puis laisser mijoter 10 min.

Servir avec du riz blanc.



### Tagliatelles au saumon

**Pour 4 personnes :**

5 brins d'aneth  
4 tranches de saumon fumé  
Poivre, sel

30cl de crème liquide  
500g de tagliatelles

**Préparation :**

Faire cuire les tagliatelles selon les indications du paquet.

Laver et ciseler l'aneth. Réserver.

Couper le saumon en fines lamelles.

Dans une casserole, faire chauffer la crème fraîche.

Ajouter le saumon, saler légèrement et bien poivrer.

Egoutter les pâtes.

Servir directement dans les assiettes et napper de sauce au saumon puis décorer d'aneth ciselée.