

Filets de lieu à l'aigre douce

Plat **Facile****Pour** : 4 personnes**Préparation** : 15 mn**Cuisson** : 10 mn

L'aigre doux est un mélange d'une saveur aigre et d'une saveur sucrée. C'est très souvent une sauce basée sur une réduction d'un mélange sucré dans lequel on ajoute du sucre et du vinaigre en fin de cuisson.

Ingrédients

- filets de lieu
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 1 cc de gingembre en poudre
- 2 cs de sauce soja
- 2 cs de vinaigre
- 1 cc de sucre
- 2 cc de maïzéna
- 4 cs d'huile d'olive
- sel
- poivre

Préparation

- 1 Lavez, épongez et faites cuire les filets de lieu à la vapeur pendant 10 minutes (+ou- selon les filets). Pendant ce temps, délayez la maïzéna dans 4 cs d'eau froide. Dans un bol, mélangez le vinaigre, la sauce soja, le gingembre et le sucre.
- 2 Pelez, lavez et émincez l'ail et l'oignon et faites-les revenir dans une casserole quelques minutes. Ajoutez-y le mélange soja-vinaigre-sucre, puis la maïzéna. Laissez cuire 2 minutes en tournant sans arrêt.
- 3 Présentez les filets de lieu nappés de la sauce aigre douce et d'une ratatouille cuisinée avec des pâtes. Bon appétit !

Proposé par

**lesbonsrestaurants**

Sylvie et Marc sont heureux de vous retrouver sur i'terroir pour quelques recettes de cuisine.

Vous pouvez, également, nous retrouver sur notre blog "**LES BONS RESTAURANTS**"

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

