

Sauce aigre-douce: dans une petite casserole, préparer un sirop avec 150 g de sucre et 2 dl d'eau. Donner une ébullition avec les parures du cœur de l'ananas et passer à travers une passoire.

Verser le fond de volaille ou le bouillon dans la casserole. Ajouter le vinaigre, le concentré de tomate, le gingembre, l'ail, la coriandre et l'anis étoilé. Réduire le liquide à bons bouillons une dizaine de minutes. Passer la sauce à travers un tamis et remettre en casserole. Délayer la maizena dans un tout petit peu d'eau

froide avant de l'ajouter à la sauce. Remuer au fouet tout en donnant une ébullition. Laisser épaissir la sauce à petits bouillonnements afin qu'elle devienne sirupeuse. Ajouter alors le sambal et les dés d'ananas. Saler et rectifier l'assaisonnement en poivre.