

WOK DE NOUILLES ET PORC AU CAMEL

500g gramme de porc : (Echine, sauté, travers)

30g de sucre en poudre

1 oignon blanc ou rouge

250g de pousse de soja

3 choux Pak Choi (bok choi)

Des pousses de bambou

1 carotte

Gingembre

1 gousse d'ail

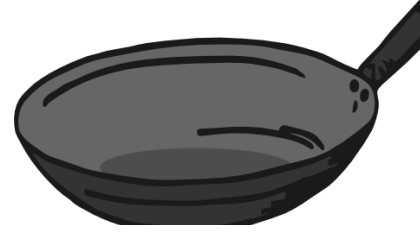
4 cuillères à soupe de sauce soja

Huilde d'olive

Sel poivre

Une poignée de cacahuète salées





WOK DE NOUILLES ET PORC AU CAMEL

Dans une casserole, ébouillanter les choux pak choi pendant 2min, pendant ce temps, couper en fines lamelles 1 carotte.

Dans un Wok ou une poêle assez profonde, faire revenir les oignons avec un peu de matière grasse. Ajouter ensuite les choux coupés en morceaux de taille moyenne, les pousses de bambous et les morceaux de carottes.

Quand les oignons blancs commencent à colorer, ajouter le porc coupé en petit morceaux et laisser revenir jusqu'à coloration de la viande. (Environ 5 min à feu moyen)

Le porc doit rester tendre car il continuera de cuire avec le caramel.

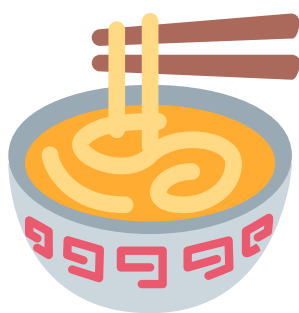
Dans une casserole à côté, verser le sucre et le laisser colorer pour faire un caramel à sec. Mélanger petit à petit dès que le sucre fond pour faire caraméliser le tout.

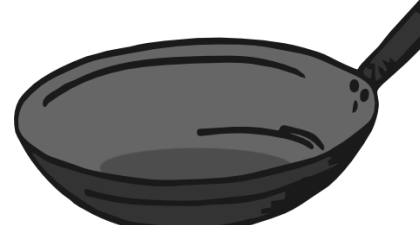
Ajouter alors la sauce soja, le gingembre en morceau ou en poudre. Verser ensuite le tout sur les morceaux de porc et les enrober de caramel. Laisser mijoter à feu très doux pendant 5 min.

Pour les nouilles :

Porter de l'eau à ébullition puis laisser cuire les nouilles pendant 3min.

Vous pouvez servir le tout mélangé, ou bien disposer votre garniture sur un lit de nouilles.





WOK DE NOUILLES ET PORC AU CARMEL

Mes conseils :

A déguster bien chaud, avec quelques cacahuètes concassées sur le dessus. Pour plus de croquants et de fraîcheur,

vous pouvez ajouter de pousses de soja (haricots mango) avant de servir.

Pour relever votre plat, vous pouvez verser un jus de citron vert en fin de cuisson, et ajouter de la sauce pimentée.

