

Mangez du porc : salade de porc au sésame, par Nini

written by Christine Tasin | 2 mars 2013



- lanières de porc cuit dégraissé
- ail émincé
- 2 cuillères de sauce au piment DOUX
- nouilles fraîches aux oeufs
- 1 poivron jaune
- 1 carotte
- cresson
- pointes d'asperges lavées et coupées
- 2 bonnes cuillères à soupe de graines de sésame grillées

VINAIGRETTE:

- huile d'olive
- vinaigre blanc
- 2 cuillerées à thé de sauce soja
- 2 cuillerées à thé de sucre

Mélanger le tout et réserver.

Dans un grand bol mélanger les lanières de porc, l'ail émincé et la sauce aux piments DOUX.

Laisse reposer et pendant ce temps faire cuire les nouilles al

dente

Vider et couper le poivron jaune et la carotte épluchée en fines bandelettes

Dans un grand saladier, mélanger les nouilles cuites et égouttées, le poivron et la carottes en bandelettes et le cresson.

Dans une grande poêle, faire revenir les lanières de porc dans de l'huile d'olive. Bien faire dorer. Ajouter les pointes d'asperge et continuer de faire revenir le tout.

Verser dans le saladier contenant les nouilles et poivrons etc..., mélanger le tout.

Ajouter la vinaigrette et servir en parsemant les graines de sésame sur chaque portion.

Bon appétit !

Nini