

Mangez du porc. Les recettes de Nini : porc au gingembre

écrit par Christine Tasin | 29 juin 2013



Porc au gingembre :

Pour 4 personnes :

- 2 filets de porc dégraissés et coupés en petits cubes
- Mélange de légumes frais lavés et parés : pois mange-tout, carottes en julienne, mini épis de maïs (conserve), fleurs de brocolis, pousses de bambou (en conserve), châtaignes d'eau tranchées (en conserve), lanières de poivrons rouges.
- Une poignée de noix de cajou
- Une botte complète de coriandre fraîche lavée et émincée
- 2 bons morceaux de racine de gingembre épluchés et coupés en fines lanières (utiliser un épluche légume)

– Huile d'olive

Sauce :

– 25 ml de sauce soja

– 100 grammes de cassonade ou sucre brun

– 2 bonnes cuillères à soupe d'ail émincé

– 100 ml d'eau

Préparer la sauce :

– Faire revenir l'ail dans l'huile d'olive

– Ajouter la sauce soja, la cassonade (ou sucre brun) et l'eau

– Remuer jusqu'à ce que tout le sucre soit fondu.

– Retirer du feu et réserver.

Préparer le porc au gingembre :

– Faire revenir le porc dans une grande sauteuse à feu vif

– Quand bien doré et croustillant, ajouter les lanières de gingembre, bien remuer et ajouter les légumes puis la coriandre et les noix de cajou.

– Laisser cuire quelques petites minutes seulement car il faut que les légumes soient un peu croustillants.

– Ajouter la sauce réservée, bien mélanger et servir avec un riz basmati vapeur arrosé de jus de citron et de coriandre fraîche.

Nini