

Porc sauce huître

Recette traditionnelle asiatique de porc sauté accompagné de ses nouilles aux petits légumes.



Wok



Mise en place

Plonger les nouilles aux œufs « egg noodles » dans un grand volume d'eau bouillante et retirer du feu. Au bout de 4 minutes, remuer délicatement les nouilles avec une fourchette pour les séparer complètement.

Égoutter dans une passoire, refroidir sous l'eau froide et réserver.

Rincer et égoutter les légumes.

Émincer l'échine de porc et réserver.

Mise en oeuvre

Dans une grande sauteuse, faire sauter rapidement les fines lamelles de porc, ajouter le mélange de légumes, la sauce huître et faire cuire 4 à 5 minutes en remuant. Déglacer au besoin avec un peu d'eau.

Ajouter les nouilles. Cuire 1 à 2 minutes en mélangeant le tout.

Servir.

Décorer avec la coriandre fraîche.

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
Porc (échine)		100 g