

porc sauce hoisin au cresson sauté et pak- choi



Ingrédients

Cresson sac de 85g
350g de porc sac de filet
3tbsp sauce hoisin
40g de champignons shiitake séchés
250g de nouilles emballage œuf moyen
1 c. à soupe d'huile de sésame
1 c. à soupe de sauce soja
3 oignons de printemps, finement tranché
1 c. à soupe d'huile d'arachide
2x200g paquets pak-choï, coupées en deux
1 gousse d'ail, hachées

Méthode

Préchauffer le four à 200 ° C, 400 ° F, thermostat 6.

Faire 5x2cm-profondes entailles en diagonale le long de la longueur de la viande de porc et laisser mariner dans la sauce hoisin pendant 20 minutes.

Hacher les champignons shiitake séchés dans un robot culinaire jusqu'à ce qu'ils ressemblent à la chapelure grossière. Astuce sur une plaque et faites rouler la viande de porc dans les champignons jusqu'à ce qu'ils soient bien enrobés. Enveloppez la viande de porc en papillote, déposer sur une plaque à pâtisserie et cuire au four pendant 30 minutes, jusqu'à cuisson complète.

Pendant ce temps placer les nouilles dans une casserole d'eau bouillante suffit à couvrir. Porter à ébullition et laisser mijoter pendant 4 minutes. Égoutter et transférer dans un bol. Incorporer dans l'huile de sésame, la sauce soya et les oignons de printemps.

Ajouter un peu d'huile d'arachide et le pak-choï à un wok chaud. Sauter pendant 1 minute, en secouant le wok en continu, puis ajouter l'ail, le cresson et un peu d'eau. Continuez à remuer-faire frire pendant une minute. Trancher le porc et servir sur le dessus des nouilles avec les verts à l'ail.

