

EMINCE DE PORC AU CONCOMBRE



Ingrédients pour 2-3 personnes :

500 g de sauté de porc
2 gousses d'ail hachées
2 cm de gingembre haché
4 cs de sauce de soja salée
1 cs d'huile de sésame
2 cs de jus de citron
1 pincée de piment
3 cs de sauce de soja sucrée
1/2 concombre émincé
Sel, poivre

- Dégraisser le porc et l'émincer en lamelles de 3 mm.
- Dans un petit saladier, préparer la marinade avec : la sauce soja salée, l'huile de sésame, le jus de citron, le piment, l'ail, le gingembre. Incorporer les lamelles de porc, mélanger le tout, couvrir et mettre au frais pour 1 bonne heure.
- Faire revenir dans l'huile neutre bien chaude la viande pendant 5-6 minutes puis ajouter la marinade et la sauce de soja sucrée.
- Ajouter en toute fin de cuisson le concombre, il ne doit pas cuire pour garder son croquant.