Chaussée de Charleroi, 92
1060 Bruxelles
02 534 23 40
http://www.mmmmh.be

Emincés de porc au « parfum de poisson »

Ingrédients

Préparation

Préparation :
Couper d'abord le filet de porc en fines tranches et ensuite couper les fines tranches en fines lamelles.
Dans un bol, marinez les fines lamelles de porc avec un peu de sauce de soja, l'huile de sésame et de poivre moulu (de préférence poivre blanc).

Préparer le « parfume de poisson » : Couper le gingembre, l'ail et les jeunes pousses d'oignon en petits dès (+/- 3mm).
Couper la salade d'iceberg en finement.
Dans un plat pour servir, étaler la salade.

Chauffer un wok avec un fond d'huile et faire sauter les fines lamelles de porc. Une fois les fines lamelles cuits à 90%, faire les sortir de wok et les réserver.
Dans le même wok, rajouter juste un peu d'huile et faire revenir la pâte de soja piquant, ensuite ajouter le « parfume de poisson », remuer jusqu'à ce que vous sentez le parfume de ce mélange.

Rajouter les fines lamelles de porc dans le wok, remuer.
Verser l'ensemble sur l'iceberg préparé dans un plat. Ajouter quelques gouttes d'huile de sésame avant de servir.

Notes :