



## Wok de porc aux racines de coriandre (plat Thaï)



Comme vous pouvez vous en douter, je suis fan de cuisine asiatique, et plus particulièrement thaïlandaise qui est très souvent très parfumée et bien relevée. Ce que j'aime aussi dans la cuisine Thaï, c'est qu'avec les mêmes ingrédients de base, on obtient en les combinant une multitude de saveurs, toutes aussi délicieuses les unes que les autres. Et comme je suis une grande curieuse, quand j'ai découvert sur le blog de Véro, encore une fois une recette qui me donnait envie de la réaliser, je n'ai pas hésité une seconde.

Un p'tit tour rapide chez Eurasie pour y trouver des racines de coriandre, et me voici partie pour réaliser la recette du porc à l'ail, au poivre et à la coriandre.

Pour la recette, j'ai l'ai presque suivie à la lettre. J'ai juste remplacé le filet mignon de porc par des côtes de porc que j'ai coupé en petits cubes (toujours opération vide congélateur avant les vacances ...), et ajouté dans mon wok en fin de cuisson un mélange de légumes pour cuisson au wok (blanchis 5 minutes) pour alléger un peu mon plat, et lui donner un peu de volume avec les légumes.

Par contre, la minicuve du Kenwood elle n'est pas fabuleuse pour hacher l'ail et les racines de coriandre pour en faire une pâte. Un jour il faudra vraiment que j'investisse dans un mortier ...

J'ai accompagné mon plat d'un délicieux riz au lait de coco prêt en 20 minutes au cuiseur à riz, et nous nous sommes vraiment régalés, ça change et c'est délicieux.

Ingrédients (pour 2 personnes) : 2 côte de porc dans l'échine - 1/2 cuillère café de poivre noir - 3 gousses d'ail - une belle poignée de racines de coriandre - 3 cuillères à soupe d'huile d'arachide- 1 cuillère à café de nuoc mam - 1 cuillère à soupe de sauce de soja - 1 cuillère à soupe de sucre

Dans un petit mixeur, réduire en pâte les racines de coriandre et l'ail. Ajouter le poivre concassé.

Dans un grand wok, faire chauffer l'huile, et y faire sauter la pâte à l'ail et à la coriandre pendant 1 à 2 minutes, jusqu'à ce que l'ail soit légèrement doré.

Ajouter la viande et faire sauter sur feu très vif pendant 2 à 3 minutes.

Mélanger le nuoc mam, la sauce soja et le sucre dans une tasse, ajouter le tout dans le wok.

Ajouter quelques légumes coupés en morceaux et blanchis 5 minutes à l'eau bouillante.

Laisser cuire encore 5 minutes, puis servir bien chaud avec un peu de feuilles de coriandre fraîches ciselées.

Recette du Blog Culinaire Ma p'tite cuisine - <http://audreycuisine.canalblog.com>

Pour contacter l'auteur : [audrey.bourdin@gmail.com](mailto:audrey.bourdin@gmail.com)