



Autour de ma table

Aimer la cuisine, c'est aussi la partager...

LAMELLES DE PORC AUX EPICES CHINOISES



Ingrédients pour 6 personnes:

- 900 g d' escalopes de porc
- de l' huile de sésame
- 400 g de courgettes
- 1 sachet de vermicel Manioc Bôt Khoai (200 g)
- 2 cuillères à soupe d' épices 5 parfums
- 1 belle cuillère à soupe de pâte de crevettes
- 3 belles cuillères à soupe de tamarin
- 2 cuillères à soupe de vinaigre de riz noir
- 6 à 8 cuillères à soupe de sauce de soja
- 500 ml d'eau
- Sel
- Poivre de Sichuan
- 150 g de riz parfumé ou Thaï
- 90 g de pousse de soja
- 200 g de mini-épis de maïs

Préparer tous les ingrédients en commençant tout d'abord en mettant le vermicelle à tremper dans l'eau froide pour le réhydrater. Egoutter les mini épis de maïs et les germes de soja , réserver.

Couper la viande en lamelles fines, la faire revenir dans un peu d'huile de sésame. Ajouter les courgettes coupées mais non épluchées. Saupoudrer avec les épices chinoises, arroser avec le vinaigre et la sauce de soja. Ajouter la pâte de crevettes et le tamarin, mélanger jusqu'au moment où la pâte sera complètement fondue. Saler et poivrer modérément. Ajouter l'eau, mélanger. Au premier bouillon, verser le riz et le vermicel égoutté. Laisser cuire à couvert jusqu'à absorption complète du jus de cuisson par le riz. 5 min avant la fin, ajouter les mini épis de maïs et les germes de soja. Servir immédiatement.