



© Thierry d'Issy et d'ailleurs - <http://cantalblog.canalblog.com> - 2015

PORC CAMELISE ET NOIX DE CAJOU

(Pour 4 personnes - Préparation 10 min)

Les ingrédients :

- 500 g de sauté de porc coupé en petits morceaux ;
 - 5 CS à soupe de sauce soja ;
 - 3 CS de sauce huître ;
- 1 oignon ; 1 CS rase de graines de sésame ;
 - 1 CS à soupe d'huile de sésame ;
 - 1 CS de miel ;
- 1 CS de fond de veau déshydraté ;
 - 4 CS à soupe d'eau ;
- 80 Grs de noix de cajou sèches.

La réalisation :

- 1 - Émincez l'oignon en petits dés puis faites-le revenir dans une poêle chaude avec l'huile de sésame. Ajoutez le miel et l'eau afin de faire caraméliser les oignons.
- 2 - Ajoutez les morceaux de porc finement coupés et les graines de sésame puis laissez cuire 5 min à feu moyen. Remuez bien.
- 3 - Ajoutez ensuite la sauce soja et la sauce huître puis laissez réduire la sauce jusqu'à ce qu'elle enrobe bien les morceaux de porc.
- 4 - A la fin, ajoutez les noix de cajou et servez bien chaud avec du riz blanc.

