

Wok d'oreilles de cochon et légumes croquantes



Pour 4 personnes :

2 ou 3 oreilles de porc cuites

2 CS de gingembre frais râpé

1 oignon

1 sachet de poêlée asiatique

1 CS d'huile d'olive

2 CS d'huile de sésame

2 CS de sauce soja

2 CS de graines de sésame

Sel et poivre

- Couper les oreilles de cochon en fines lanières. Selon le goût, garder ou pas, le cartilage (*ici, je l'ai gardé, mais tout le monde n'aime pas ça...*).
- Dans un wok, faire revenir l'oignon émincé et le gingembre râpé dans un peu d'huile d'olive. Une fois l'oignon coloré, ajouter la poêlée de légumes et laisser revenir le tout pendant une dizaine de minutes (*se référer aux indications du paquet pour un temps de cuisson optimal...*).
- Ajouter enfin, l'huile de sésame, la sauce soja et les lanières d'oreilles de cochon. Faire revenir l'ensemble encore 5 à 8 minutes. Poivrer, saler peu à cause de la sauce soja et servir le plat, saupoudré de graines de sésame.

