

Bouchées de porc au miel et tahiné



Bouchées de porc au miel et tahiné

Pour 4 personnes :

800 g de sauté de porc (pas trop gras)

1 CS bombée de miel liquide

Le jus d'une orange

2 CS de tahiné (pâte de sésame)

Sel, poivre et huile d'olive

Graines de sésame pour la déco

- Couper le sauté de porc en cubes réguliers (2,5 à 3 cm environ).
- Faire chauffer un peu d'huile d'olive dans un wok ou une sauteuse et y faire revenir les cubes de viande. Saler et poivrer.
- Quand ça commence à dorer, ajouter le miel, remuer et verser le jus d'orange, pour déglacer le tout. *Attention à ne pas laisser brûler le fond du wok... Ca caramélise très vite !!!*
- Une fois que la sauce a un peu réduit, ajouter le tahiné et bien mélanger.
- Servir aussitôt après avoir saupoudrer le plat de graines de sésame et remué une dernière fois.

Happy
Papilles
Sandra