

Porc à l'ail, façon Street Thai



Pour 4 personnes :

800 g d'échine de porc dégraissée un maximum

8 gousses d'ail + 1 petit piment (*fac*)

6 CS de sauce soja (3 + 3) + 2 CS de sauce huître + 1 CS de sauce poisson + 1CS de sucre en poudre + 4 CS de maïzena

1 tige de cébette + 3 tiges de persil ou de coriandre

Poivre et huile de tournesol

- Couper le porc en fines tranches (6 à 8 cm) et les réserver.
- Peler et dégermer les gousses d'ail. En hacher la moitié avec le persil.
- Dans un saladier, mettre les tranches de porc et ajouter le persil et l'ail hachés, le sucre, 3 CS de sauce soja, la sauce poisson, la sauce huître et le poivre. Bien mélanger et filmer. Réserver au frais, une heure minimum (une nuit serait l'idéal !!!).
- Hacher le piment (*fac*) et la tige de cébette. Réserver.
- Saupoudrer la viande avec la maïzena et mélanger pour bien enrober les tranches.
- Dans une poêle, mettre un fond d'huile de tournesol et faire revenir la viande, 2 minutes de chaque côté. Les placer ensuite sur du papier absorbant, pour ôter le gras. Couper éventuellement chaque tranche en 2 ou 3 morceaux (pas fait ici...).
- Dans la poêle, mettre l'autre moitié de l'ail haché. Quand il commence à colorer légèrement (attention que ça ne brûle pas !), ajouter la viande et 3 CS de sauce soja, ainsi que le piment (*fac*). Faire revenir 2 à 3 minutes.
- Servir aussitôt parsemé de la tige de cébette hachée.

B
T
S
S
A
N
D
R
A