



Sauté de porc au poivrons et carottes

Ingrédients :

(pour 4 personnes)

700 grammes d'émincé de porc
2 poivrons rouges
5-6 carottes
2-3 oignons
2 gousses d'ail
1 morceau de gingembre frais (4 cm)
10 c.s. de sauce soja
2 c.s. de sucre
6 c.s. de maïzena

Préparation :

Mettre la viande dans un plat avec 6 c.s. de sauce soja,
l'ail et le gingembre pressé (presse ail), mélanger
Laver et couper les poivrons en petit morceaux
Eplucher et couper en petits bâtonnets les carottes
Eplucher et couper les oignons en lanières
Ajouter 6 c.s. de maïzena à la viande, mélanger
Faire revenir la viande dans de l'huile bien chaude
en brassant régulièrement, réserver au chaud
Faire revenir les légumes dans la même poêle 6-7 minutes
Ajouter 4 c.s. de sauce soja, brasser
Ajouter la viande, mélanger

