



Les plats principaux

Porc au wok

Pour 4 personnes.

Ingrédients

2 cuillères à soupe de sauce soja
2 cuillères à café de sauce Worcester
2 cuillères à soupe de sauce d'huître
1 oignon (haché grossièrement)
2 gousses d'ail (écrasée)
400 grammes de porc (en lanières)
1 carotte (en allumettes)
200 grammes de nouilles (asiatiques)
100 grammes de pois chiches (coupée en deux)
1/2 poivron rouge (en lanières)
6 cuillères à soupe de bouillon de poulet
1 jeune oignon (en fines lanières)
poivre
sel

Méthode de préparation

Mélangez ensemble la sauce soja, la sauce worcester, la sauce d'huitres, l'oignon et l'ail. Mettez cette marinade avec la viande dans un sachet en plastique pendant 10 minutes. Cuisez les nouilles et égouttez-les.

Sautez la viande durant 4 minutes. Ajoutez alors la carotte, les mange-tout et le poivron rouge. Cuisez-les ensemble 3 minutes. Versez dessus le bouillon et ajoutez les nouilles. Faites encore bien chauffer et salez et poivrez. Avant de servir dispersez dessus le jeune oignon.

Conseil: Vous pouvez très bien remplacer le porc par du poulet.

