



Les plats principaux

## Émincés de porc au wok

**Pour 4 personnes.**

### Ingrédients

2 gousses d'ail  
150 grammes shiitake (en tranches)  
1 poivron rouge (en lamelles)  
4 jeunes oignons (en anneaux)  
120 grammes de pousses de bambou ((bocal))  
400 grammes de mignonnettes de porc (en émincés)  
300 grammes riz  
1 cuillère à soupe de sauce soja  
1 cuillère à soupe de vin de riz  
2 cuillères à soupe de sauce d'huître  
1 cuillère à soupe d'amidon de maïs  
huile d'arachide  
poivre

### Méthode de préparation

Mélangez la sauce soja avec le vin de riz et faites-y mariner les émincés de porc durant 30 minutes.

Chauffez un peu d'huile dans un wok et cuisez-y la viande avec l'ail pressé durant 2 minutes en mélangeant. Ajoutez le poivron, le blanc des jeunes oignons et le shiitake et cuisez encore une fois 2 minutes en mélangeant. Incorporez la sauce d'huître et les pousses de bambou. Faites bien chauffer.

Cuisez le riz en suivant les indications de l'emballage. Dissolvez la fécule de maïs dans un peu d'eau. Incorporez-la au wok et laissez la sauce épaissir.

Répartissez le riz sur les assiettes puis les émincés de porc par-dessus et décorez avec le vert des jeunes oignons.

