

Wok de porc, nouilles sautées et pois gourmands au sésame

#unjourunerecette 7 - 26 mars 2020

Ingrédients (pour 4 personnes) :

300g de mignon de porc	150g de nouilles	150g de pois gourmands
Marinade :	1 carotte	1 oignon nouveau
4c à soupe de sauce soja	½ courgette	2 gousses d'ail
1c à soupe de nuoc man	1 oignon nouveau	Sauce soja et nuoc man
1c à soupe de cassonade	Sauce soja et nuoc man	5 épices
1c à café de maïzena	5 épices	
1c à café de 5 épices		2 oeufs
Sésame		Ciboulette

Tailler le mignon de porc en lanières ensuite ajouter la sauce soja, le nuoc man, la cassonade, la maïzena, le 5 épices et le sésame puis bien mélanger et réserver au frais.

Tailler en julienne l'oignon, la carotte et la courgette les faire ensuite sauter dans un wok très chaud puis ajouter les nouilles préalablement cuites et assaisonnées avec la sauce soja, le nuoc man et le 5 épices.

Cuire les pois gourmands à l'eau salée en les laissant croquants les faire ensuite sauter au wok avec l'oignon émincé et l'ail haché puis assaisonner avec la sauce soja, le nuoc man et le 5 épices.

Faire une omelette avec les œufs puis la tailler en lanières et la parsemer avec de la ciboulette fraîche.

