

# Porc aux cinq épices



## Ingredients for 4 personnes

500	g	filet de porc (échine)
3	c. à café	poudre 5 épices
4	c. à soupe	sauce de soja
5	c. à soupe	alcool de riz (ou cognac)
1	c. à soupe	maïzena
2	c. à soupe	huile d'arachide
1/2	c. à café	huile de sésame
1		oignon
1		gousse d'ail
1	c. à café	sucré en poudre
2		œufs
100	g	riz thaï
1/2	botte	ciboulette
1/2		poivron

1. Faire chauffer une casserole d'eau. Quand l'eau bout, y jeter le riz.
2. Laisser cuire 9 minutes.
3. Égoutter le riz, le rincer à l'eau froide et réserver.
4. Pendant la cuisson du riz, couper le porc en lamelles, ajouter les 3/4 de la sauce soja, la moitié de l'alcool de riz et la fécule liquide (maïzena diluée dans de l'eau).
5. Laisser macérer pendant 5 min.
6. Pendant ce temps émincer l'ail et l'oignon et réserver.
7. Faire chauffer le wok avec un peu d'huile d'arachide. y faire revenir pendant 5 min le porc puis réserver.  
Faire revenir à feu vif pendant une minute l'ail et l'oignon émincés avec une pincée de sel .  
Ajouter le porc, le reste d'alcool de riz, un demi verre d'eau et les cinq épices. Réserver.
8. Battre les œufs en omelette. Les faire cuire 2 minutes à feu moyen dans une poêle de façon à faire une omelette très fine. Lorsqu'elle est cuite, la découper en lanières sur une planche.

9. Émincer la ciboulette et réserver.
10. Huiler le wok et le chauffer à feu vif. Ajouter le riz, un peu de sel, une cuillère à soupe de sauce de soja, l'omelette, mélanger et faire revenir l'ensemble à feu vif.  
Dresser dans une assiette avec la ciboulette.
11. Découper chaque poivron en une demi-douzaine de lanières.  
Servir le porc décoré des lanières de poivrons et accompagné du riz aux œufs.

**Published by:** begou@AmisGourmands.fr on 04/03/2010 13:54