

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 sucre en poudre
2 oeufs
100 g riz thaï
1/2 botte ciboulette
1/2 poivron

Faire chauffer une casserole d'eau. Quand l'eau bout, y jeter le riz.

Laisser cuire 9 minutes.

Égoutter le riz, le rincer à l'eau froide et réserver.

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).

Laisser macérer pendant 5 min.

Pendant ce temps émincer l'ail et l'oignon et réserver.

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.

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.

Émincer la ciboulette et réserver.

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.

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