



Porc

# Porc au miel et au sésame, tagliatelles de riz



**12h45** **25 min** **20 min** **12h** **794**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients  
pour 4 personnes

## Ingrédients pour le porc et la marinade

500 g **Echine de porc**  
7.5 cl **Sauce soja**  
30 g **Gingembre frais**  
1 **Poivre**

## Ingrédients pour la cuisson de la viande

1 c. à soupe **Huile de  
sésame**  
1 **Oignon(s) rouge(s)**  
2 **Gousse(s) d'ail**  
1 **Poivron(s)**  
1 **Citron(s) vert(s)**  
4 c. à soupe **Miel**  
1 c. à soupe **Graines de  
sésame**

## Ingrédients pour les tagliatelles de riz

250 g **Nouilles de riz**

## Étape 1

Préparation de la viande marinée

- 1 Eplucher le gingembre, le hacher finement au couteau.
- 2 Emincer la viande en dés.
- 3 La placer dans le plat creux avec la sauce soja, le gingembre haché et quelques tours de moulin à poivre.
- 4 Laisser reposer pendant 12 heures au réfrigérateur.
- 5 Ne pas hésiter à mélanger plusieurs fois pour bien enrober la viande de marinade.

## Étape 2

Cuisson de la viande

- 1 Peler les gousses d'ail et les émincer finement.
- 2 Eplucher et émincer l'oignon.
- 3 Laver et couper le pédoncule du poivron, l'épépiner et le détailler en lanières.
- 4 Presser le citron vert.
- 5 Faire chauffer l'huile dans le wok. Faire revenir l'oignon pendant 2 minutes sur feu vif.

Réserver l'oignon sur une assiette. le remplacer par la

- 6 Réserver légèrement une assiette, le remplir par la viande avec sa marinade. La faire revenir sur feu vif pendant 3 minutes sans cesser de mélanger.
- 7 Ajouter le poivron, l'oignon, l'ail, le jus de citron vert, le miel et l'eau.
- 8 Laisser mijoter pendant 15 minutes. La sauce doit devenir sirupeuse et légèrement caraméliser.
- 9 Au dernier moment, ajouter les graines de sésame.

1 c. à soupe **Huile de sésame**

**Ingrédients pour le dressage**

12 feuille(s) **Menthe fraîche**

### Étape 3

#### Cuisson des tagliatelles de riz

- 1 Porter un grand volume d'eau à ébullition.
- 2 Plonger les tagliatelles de riz dans l'eau bouillante et compter 8 minutes de cuisson à partir de la reprise de l'ébullition.
- 3 Egoutter les nouilles de riz.
- 4 Les mélanger dans un plat chaud à l'huile de sésame.

### Étape 4

#### Dressage

- 1 Répartir les tagliatelles de riz dans les assiettes chaudes.
- 2 Répartir le porc au miel et au sésame sur les tagliatelles de riz.
- 3 Servir avec quelques feuilles de menthe.