



Porc

Porc à la sauce aux haricots noirs



1h **15 min** **15 min** **30 min** **510**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Préparation de la marinade

- 1 Couper la viande en fines lamelles et la déposer dans un saladier.
- 2 Ajouter le vin, la sauce soja et la maïzena. Mélanger et couvrir de film alimentaire.
- 3 Laisser mariner au réfrigérateur pendant 30 minutes.

Étape 2

Cuisson

- 1 Chauffer la moitié de l'huile dans le wok. Faire sauter les morceaux de porc en remuant vivement, pour ne pas que ça attache au fond du wok.
- 2 Lorsque la viande est bien saisie et dorée, la réserver dans un saladier au chaud.
- 3 Chauffer à nouveau le wok et verser le reste de l'huile. Faire sauter le poireau finement émincé et l'échalote ciselée.
- 4 Ajouter l'ail haché, la sauce aux haricots noirs, l'huile de sésame et le sucre.
- 5 Remuer et verser l'eau. Porter à ébullition puis ajouter la viande.

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la marinade

500 g **Epaule(s) de porc**
2 c. à soupe **Sauce soja**
1 c. à soupe **Saké**
1 c. à café **Maïzena**

Ingrédients pour la garniture

1 **Poireau**
1 **Echalote(s)**
2 **Gousse(s) d'ail**

Ingrédients pour l'assaisonnement

3 c. à soupe **Sauce aux haricots noirs**
1 c. à café **Huile de sésame**
1 c. à café **Sucre semoule**
125 ml **Eau**
2 c. à soupe **Huile d'arachide**

6 Laisser cuire encore 5 minutes et servir chaud avec du riz blanc ou des légumes sautés.