



Porc

# Butaniku no shogayaki - porc sauté au gingembre



**20 min** **15 min** **5 min** **0** **181**  
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients  
pour 4 personnes

400 g **Filet(s) mignon de porc**  
10 g **Gingembre frais**  
3 c. à soupe **Sauce soja**  
3 c. à soupe **Saké**  
1 **Laitue(s)**  
1 **Tomate(s)**  
1 c. à soupe **Huile pour friture**  
1 **Menthe fraîche**  
1 **Ciboulette**

## Étape 1

Préparation du Butaniku

- 1 Couper le porc en petites lamelles de 5 cm environ.
- 2 Éplucher le gingembre puis le hacher finement. Réserver dans un bol.
- 3 Dans un saladier, ajouter la sauce soja, le saké et le gingembre puis mélanger avec une cuillère en bois.
- 4 Ajouter la viande dans le saladier et laisser mariner pas plus de 10 minutes sinon la viande devient dure.
- 5 Faire chauffer l'huile dans une poêle et faire sauter les lamelles de porc mariné sur feu vif. Quand le porc change de couleur, verser la marinade et mélanger rapidement pendant une à deux minutes.
- 6 Laver la laitue et détacher quelques feuilles et couper les tomates en rondelles.

## Étape 2

Dressage

- 1 Servir la viande dans les feuilles de salade bien fraîches et ajouter la menthe et la ciboulette préalablement

