



Porc

Wok de porc sauce satay



25 min 15 min 10 min **0** **788**
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 2 personnes

Ingrédients pour la sauce au satay

50 g **Cacahuète(s)**
10 cl **Lait de coco**
30 g **Gingembre frais**
2 **Gousse(s) d'ail**
0.5 **Citron(s) vert(s)**
1 c. à soupe **Sauce soja**
1 c. à café **Miel**
1 pincée(s) **Piment de Cayenne**

Ingrédients pour le wok de porc

250 g **Echine de porc**
1 **Echalote(s)**
250 g **Carotte(s)**
1 c. à soupe **Huile d'arachide**

Étape 1

Préparation de la pâte satay

- 1 Éplucher les gousses d'ail et les hacher grossièrement à l'aide d'un couteau éminceur.
- 2 Éplucher le gingembre puis le hacher grossièrement à l'aide d'un couteau éminceur.
- 3 Récupérer le jus du citron vert à l'aide d'un presse-agrumes.
- 4 Placer tous les ingrédients, à l'exception du lait de coco, dans le bol d'un mini hachoir puis mixer jusqu'à obtention d'une pâte homogène.

Étape 2

Préparation du wok de porc

- 1 Détailler l'échine de porc en lanières d'environ 3 cm de longueur à l'aide d'un couteau de chef.
- 2 Éplucher les carottes à l'aide d'un économe et les détailler en bâtonnets d'environ 5 mm de côté et 3 cm de longueur à l'aide d'un couteau d'office.
- 3 Éplucher l'échalote et l'émincer finement à l'aide d'un couteau éminceur.

Étape 3

Cuisson du wok

- 1 Faire chauffer l'huile d'arachide dans un wok.
- 2 Ajouter les échalotes et les carottes puis cuire sur feu vif pendant 2 minutes sans cesser de mélanger à l'aide d'une cuillère en bois.
- 3 Écarter le mélange de carottes et échalotes sur les bords du wok puis placer les lamelles de viande au centre.
- 4 Les faire dorer pendant 2 minutes sur feu vif sans cesser de mélanger.
- 5 Ajouter la pâte satay et le lait de coco. Mélanger tous les ingrédients et laisser mijoter pendant 5 minutes sur feu moyen.

Étape 4

Dressage

- 1 Répartir le contenu du wok dans des assiettes puis déguster sans attendre.