

Nouilles Chinoises Sautées aux Courgettes et Porc Caramélisé

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- PÂTES CHINOISES	400g
- SAUTÉ(S) DE PORC	900g
- SAUCE AU SOJA	5 c à soupe
- MIEL	5 c à soupe
- CITRON(S)	2 c à soupe
- COURGETTE(S)	1
- CURRY	2 c à café
- AIL EN POUDRE	un peu
- HUILE D'OLIVE	
- GRAINES DE SÉSAME	
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Pour la marinade : coupez les sautés de porc en dés et ajoutez la sauce soja, le miel, le jus de citron et poivrez. Mélangez puis laissez reposer au frais au minimum 1 heure.
- Coupez la courgette en bâtonnets à l'aide d'une mandoline. Faites-les revenir dans de l'huile chaude. Assaisonnez avec un peu d'ail, sel et poivre. Laissez étuver doucement puis incorporez le curry. Réservez.
- Faites cuire les pâtes le temps nécessaire puis égouttez. Réservez.
- D'autre part, faites revenir le porc mariné et égoutté dans une grande poêle très chaude. Laissez caraméliser et ajoutez en fin de cuisson le reste de la marinade.
- Incorporez alors les pâtes et les courgettes avec le porc caramélisé.
- Homogénéisez le tout en mélangeant.
- Saupoudrez de graines de sésame avant de servir.