

## *Porc Sauté au Caramel et Nouilles Chinoises*

**Nombre de personnes: 4**

**Temps de préparation: 40 minutes**

### Ingrédients:

- SAUTE(S) DE PORC	800g
- OIGNON(S)	1
- POIREAUX ENTIERES	3 - 4
- PATES CHINOISES	750g
- SAUCE AU SOJA	2 - 3 c à soupe
- SUCRE (EN MORCEAUX)	10
- EAU	100 ml
- HUILE D'OLIVE	3 c à soupe
- PIGNONS DE PIN	qq. grillés
- SEL	
- POIVRE	

### Recette:

- Emincez l'oignon finement.
- Faites-en de même avec les poireaux.
- Coupez la viande en petites lanières.
- Faites fondre les oignons et les poireaux dans du beurre chaud jusqu'à ce qu'ils soient tendres.
- Ajoutez alors les lanières de viande. Huilez, salez et poivrez.
- Pendant la cuisson, faites bouillir les morceaux de sucre avec l'eau jusqu'à obtention d'un léger caramel doré.
- Versez alors ce caramel sur la viande et mélangez.
- Incorporez enfin les nouilles chinoises précuites. Arrosez de sauce soja et rectifiez l'assaisonnement.
- Servez dans un plat creux avec quelques pignons grillés et des baguettes ... chinoises !

