

## *Wok de Porc Aigre-Doux Piquant aux Mange-Tout*

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

### Ingrédients:

- PATES CHINOISES	600g
- ROTI DE PORC	800g (au jambon)
- CAROTTE(S)	2
- PETITS POIS	150g
- MANGE-TOUT (HARICOTS)	250g
- OIGNON(S)	1
- AIL EN POUDRE	un peu
- CORIANDRE FRAIS	à ciseler
- CITRON(S)	le jus d'1/2
- SAUCE CHILI	4 c à soupe
- SAUCE AU SOJA	4 c à soupe
- HUILE D'OLIVE	4 c à soupe
- CASSONADE BLANCHE	2 c à soupe
- SEL	
- POIVRE	



### Recette:

- Nettoyez les mange-tout et faites-les cuire 5 minutes dans l'eau bouillante salée. Egouttez et réservez.
- Pelez et coupez les carottes en dés. Faites-les cuire 6 minutes au micro-onde sous un film alimentaire avec un fond d'eau et du sel. Réservez.
- Emincez l'oignon et ciselez la coriandre.
- Faites préchauffer le wok.
- Coupez la viande en lanières et faites-les revenir dans une grande poêle. Salez et poivrez. Transvasez dans le wok.
- Toujours dans la grand poêle, faites revenir l'oignon émincé. Ajoutez les mange-tout, les carottes et les petits pois. Poivrez. Transvasez dans le wok.
- D'un autre côté, faites cuire les pâtes chinoises dans de l'eau bouillante salée. Egouttez et transvasez dans le wok.
- Préparez la sauce : mélangez le jus de citron avec les sauces chili et soja. Ajoutez l'huile et la cassonade.
- Versez la sauce obtenue dans le wok, saupoudrez d'ail et homogénéisez le tout.
- Ajoutez enfin la coriandre ciselée et laissez infuser quelques minutes en remuant de temps en temps.
- Servez sans attendre.