

Nouilles Chinoises au Porc et à l'Ananas

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- FILET(S) DE PORC	750g
- ANANAS	8 tranches en boîte + le jus
- POUSSSES DE BAMBOU	1 petite boîte
- CAROTTE(S)	2
- PATES CHINOISES	900g précuites
- OIGNON(S)	1
- MIEL	3-4 c à soupe
- AIL EN POUDRE	
- POIVRE	
- PERSIL	
- SAUCE AU SOJA	50-60 ml

Recette:

- Pelez et coupez les carottes. Faites-les cuire 6 minutes au micro-onde sous un film alimentaire avec un peu d'eau. Réservez.
- Faites cuire 3 minutes au micro-onde les pâtes précuites sous un film alimentaire. Réservez.
- Emincez l'oignon.
- Coupez le porc en dés.
- Dans une grande poêle, faites revenir l'oignon émincé avec les dés de porc. Poivrez. Réservez.
- Coupez l'ananas en gros dés.
- Faites chauffer le wok avec un peu d'huile.
- Ajoutez le mélange porc-oignon, remuez puis incorporez les carottes, les pousses de bambou, les dés et le jus d'ananas.
- Lorsque ce mélange est bien chaud, ajoutez délicatement les pâtes et mélangez doucement. Ajoutez un peu d'ail et persil.
- Arrosez enfin de sauce soja et poivrez. Homogénéisez.
- Laissez encore chauffer un peu avant de déguster.

