

Filet de Porc Sauté et Piquant au Mange-Tout

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 40 minutes

Ingrédients:

- FILET(S) DE PORC	800g
- MANGE-TOUT (HARICOTS)	200g
- OIGNON(S) ROUGE(S)	1
- HUILE D'OLIVE	
- GINGEMBRE	1/2 c à café
- SAUCE HOISIN (CHINOIS)	1 c à soupe
- SAUCE AU SOJA	1 c à soupe
- SAUCE CHILI	3-4 c à soupe
- POIVRE	

Recette:

- Coupez le porc en tranche d'1 cm d'épaisseur puis en 2 afin d'obtenir des demi-tranches.
- Coupez l'oignon en fines rondelles.
- Faites blanchir les mange-tout dans de l'eau salée le temps nécessaire. Egouttez. Réservez.
- Faites chauffer l'huile dans une grande sauteuse (ou Wok).
- Ajoutez les dés de viande avec l'oignon en rondelles. Poivrez et ajoutez le gingembre.
- Lorsque la viande est bien saisie, ajoutez la sauce hoisin et remuez quelques instant.
- Ajoutez alors les mange-tout, la sauce soja et la sauce chili.
- Laissez un peu épaissir la sauce.
- Servez sans attendre.

Remarque:

Accompagnez de riz ou semoule.

