

Nouilles Chinoises Curry-Courgette et Porc Caramélisé

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- SAUTÉ(S) DE PORC	900g
- SAUCE AU SOJA	5 c à soupe
- MIEL	5 c à soupe
- CITRON(S)	2 c à soupe
- PÂTES CHINOISES	400g
- COURGETTE(S)	1
- CURRY	2 c à café
- AIL EN POUDRE	un peu
- CRÈME FRAICHE	100 ml
- HUILE D'OLIVE	
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Pour la marinade de 30 minutes : coupez les sautés de porc en lamelles et ajoutez la sauce soja, le miel, le jus de citron et poivrez. Mélangez puis laissez reposer au frais.
- Coupez la courgette en (très) petits dés. Faites-les revenir dans de l'huile chaude. Assaisonnez avec un peu d'ail, sel et poivre. Laissez étuver doucement puis incorporez le curry et la crème.
- Faites cuire les pâtes le temps nécessaire puis égouttez. Mélangez-les avec la sauce curry-courgette. 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.
- Servez les pâtes avec le porc caramélisé sans attendre.