

DFM 930 CHAUD DEVANT 2019
« Les Bons Petits Plats de Francette »
Porc sauté au chou chinois

Pour 4 personnes - Préparation : 25min, Cuisson : 30min.

Il vous faut : 500g de porc haché (au hachoir par le boucher), 24g de riz basmati, 3 cuillères à soupe de sauce de soja salée, $\frac{1}{2}$ chou chinois, 1oignon rouge, 2 bâtons de citronnelle, 4cm de gingembre frais, $\frac{1}{2}$ botte de coriandre, 40g de cacahuètes natures décortiquées. 1 citron vert, Huile de sésame. 1 cuillère à soupe d'huile d'olive, Sel Poivre.

Faites cuire le riz comme indiqué sur le paquet. Egouttez et réserver.

Émincez finement le chou. Pelez et râpez finement le gingembre. Epluchez et émincez l'oignon, hachez la citronnelle.

Dans une sauteuse, faites suer la moitié de l'oignon, émincez le chou dans 1 cuillère à soupe d'huile d'olive. Ajoutez la citronnelle et le gingembre râpé, salez, poivrez. Ajoutez le porc haché. Versez la sauce soja, faites cuire quelques minutes à feu vif pour faire griller la viande.

Au moment de servir, faites sauter le riz à feu très vif dans un filet d'huile de sésame avec le reste d'oignon.

Servez le riz avec le chou au porc, parsemez de coriandre et ajoutez quelques quartiers de citron vert, des cacahuètes pilées et des feuilles de coriandre fraîches.