



Lamelles de porc aux pousses de soja et nouilles sautées



Temps de préparation

30 min à 1h



Difficulté

Moyenne



Ingrédients

1 kilogramme de lamelles de porc
5 cuillères à soupe de sauce soja
1 cuillère à soupe de ketchup
2 cuillères à soupe de miel liquide
4 cuillères à soupe huile de tournesol
1 poivron rouge (coupé en lamelles)
1 poivron vert (coupé en lamelles)
200 grammes de germes de soja (préalablement rincés)
500 ml de bouillon de légumes
1 cuillerée à thé de sauce de poisson
2 cuillères à soupe d'huile d'olive

Méthode de préparation

- 1.** Déposez les lamelles de porc dans un plat. Ajoutez la sauce soja, le ketchup, le miel et l'huile de tournesol. Mélangez bien et laissez mariner au moins 1 heure.
- 2.** Faites chauffer l'huile d'olive au wok. Ajoutez les lamelles de porc petit à petit et faites-les cuire 5 minutes en mélangeant.
- 3.** Ajoutez les lamelles de poivron et continuez à mélanger pendant 5 minutes.
- 4.** Ajoutez les pousses de soja et laissez cuire le tout pendant 2 minutes en mélangeant.
- 5.** Ajoutez pour finir les nouilles et arrosez de bouillon de légumes. Mélangez encore 5 minutes.
- 6.** Terminez par le nuoc-mâm.
- 7.** Salez et poivrez.
- 8.** Servez chaud.