

PORC AUX ARACHIDES ET AU CONCOMBRE

Le marché :

- 100 g de cacahuètes
- 400 g de porc maigre (filet, jambon, épaule)
- 1 concombre
- 1 poivron rouge
- 2 c à s d'huile
- 2 c à s de sauce soja
- 1 c à c de 5 épices
- piment, sel, poivre

Réalisation :

- faire à peine dorer les cacahuètes à sec dans un wok, en écraser grossièrement la moitié, réserver séparément
- émincer la viande en tranchettes de quelques mm d'épaisseur, épépiner le concombre et le détailler en bâtonnets, tailler de même le poivron
- dans le wok chauffer l'huile, le piment et les épices, y sauter le porc
- après 5 mn ajouter les légumes et les cacahuètes écrasées
- après 5 mn déglacer avec la sauce soja, poivrer, saler au besoin
- mettre les arachides gardées entières juste au moment de servir

Nota :

- le concombre peut être épluché ou non
- décorer de quelques pluches de coriandre ou de persil ou de ciboule ciselée
- on peut utiliser également du poulet ou de la dinde bien qu'elle ne soit pas d'usage fréquent en Chine
- à défaut de 5 épices les remplacer ainsi que le poivre par un mélange à moudre « 5 baies » ou « saveur »