

Porc au chou chinois

Ingédients pour 2 personnes

- 2 Cotelettes de porc (1ère) désossée d'environ 100 gr chacune.
- 50 gr de Coppa.
- 1 petit chou chinois
- Nouilles asiatiques
- Sauce Soja - Sauce Nuoc-mâm
- Vinaigre Balsamique Blanc
- 1 Cuillère à café de Maïzena
- 6 gousses d'ail dégermées
- 2 oignons rouges nouveaux (avec ses feuilles)
- 1 morceau de gingembre d'un cm
- 1 cuillère à café de cassonade
- Huile de sésame.
- Trio de graines de sésame : doré, blanc et noir
- 4 petits anneaux de piments séchés
- Coriandre fraîche.



Étapes

- Commencer par découper la viande en lanières puis en morceaux.
- Faire la même chose avec la coppa. Réserver.
- Couper le trognon du chou chinois, Retirer les feuilles, les laver puis les essorer dans un torchon propre. Les découper en morceaux à la main.
- Mettre un filet d'huile d'olive dans un wok ou sauteuse et faire rissoler les viandes à feu vif.
- Eplucher les oignons nouveaux pendant ce temps là, de même que l'ail et le gingembre.
- Lorsque les morceaux de viandes sont bien dorés, couper les oignons en morceaux.
- Ajouter l'ail ciselé, le gingembre râpé sur 1 cm et ajouter les anneaux de piment sec.
- Remuer et cuire 5 minutes puis ajouter les tiges vertes des oignons coupés. Remuer le tout
- Ajouter alors les feuilles de chou, puis verser 3 cuillères à soupe de sauce soja, 1 cuillère à café de vinaigre blanc balsamique, une cuillère à café de sauce Nuoc-mâm et une cuillère à café de Cassonade. Ne pas saler.
- Laver la coriandre et ajouter quelques feuilles. Remuer encore puis fermer la cocotte et cuire tranquillement jusqu'à ce que le chou soit bien cuit. Ajouter un peu d'eau à la fin de la cuisson s'il n'y a pas de jus.
- Une fois le tout cuit, débarrasser dans un saladier, mais garder le jus.
- Ajouter de l'eau dans le jus et faire bouillir le tout pour cuire les nouilles.
- Lorsque les nouilles sont cuites, passer l'eau puis rincer les pâtes à l'eau froide.
- Mettre les pâtes à nouveau dans la sauteuse, ajouter les viandes et le chou. Remuer le tout. Faire réchauffer un peu avant de servir dans des assiettes creuses.
- Ajouter un peu d'huile de sésame et de graines de sésame.
- Ajouter une ou deux feuilles de coriandre. déguster aussitôt

