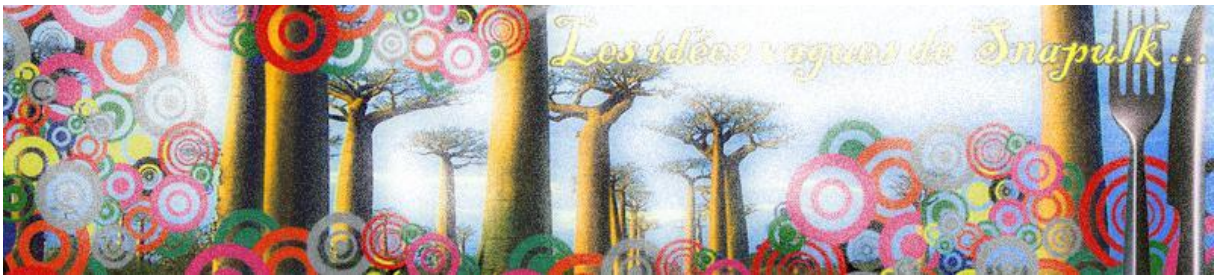

Côtes de porc marinées aux nouilles et épinards sautés

Pour 4 personnes

4 côtes de porc dans l'échine
1 paquet de nouilles de blé chinoises
1 c. à s. de graines de sésame doré
2 c. à s. d'huile végétale
300 g de pousses d'épinards
Pour la marinade:
2 gousses d'ail épluchées et hachées
2 c. à s. de vin de Shaoxing
2 c. à s. de nuoc mam
3 c. à s. de sauce soja
2 c. à c. de sucre
1 morceau de racine de gingembre de 5 cm râpé ou haché finement au couteau
1 piment thaï haché

Coupez les côtes de porc en lamelles. Mélangez dans un petit saladier tous les ingrédients de la marinade jusqu'à ce que le sucre soit complètement dissous et ajoutez-y les lanières de porc.
Filmez couvrez d'une assiette et laissez mariner au réfrigérateur environ une heure.
Lavez les épinards.
Déposez les nouilles dans un grand saladier et couvrez-les d'eau bouillante. Couvrez le saladier d'une assiette.

Faites chauffer l'huile dans un wok ou une grande sauteuse. Ajoutez les lanières de porc égouttées et faites-les sauter à feu vif. Quand elles sont dorées, baissez le feu et ajoutez la marinade, Laissez cuire 5 mn à feu moyen. Ajoutez les épinards et mélangez juste une ou deux minutes pour qu'ils restent un peu croquants. Vérifiez la cuisson des pâtes en les goûtant, égouttez et ajoutez-les dans le wok.
Mélangez bien, saupoudrez de graines de sésame et servez aussitôt.