

Emincé de porc laqué au sésame



Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 450g de filet de porc
- 2 cuillères à soupe de miel
- 3 cuillères à soupe de sauce soja
- 2 cuillères à soupe d'eau
- 1 cuillère à soupe d'huile de sésame
- 1 cuillère à soupe d'huile d'arachide
- sel et poivre
- 2 cuillères à soupe de graines de sésame

Préparation :

Couper le filet de porc en petits morceaux. Dans un wok ou une sauteuse, faire chauffer l'huile d'arachide. Quand l'huile est fumante, ajouter les morceaux de porc et les faire revenir à feu vif en remuant sans cesse jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.

Dans un bol, mélanger le miel, la sauce soja, l'huile de sésame, et l'eau. Saler et poivrer légèrement. Verser le contenu du bol sur la viande, toujours à feu vif. Continuer de remuer sans cesse jusqu'à ce que la viande ait une belle couleur brillante. Si vous souhaitez avoir un peu plus de sauce, ajouter un peu d'eau ou de vin blanc, puis les graines de sésame. Remuer et servir aussitôt.