

Porc au 5-épices chinois et aux pak-choys



adapté du magazine Good Food dec 06

Prep 5 min
Cuisson 15 min
Pour 4 personnes

Environ 400g de filet mignon de porc
3 tasses (750ml) bouillon de volaille
1 csoupe sauce soja
2 ccafé 5-épices chinois
un bon morceau de gingembre, environ 1 pouce (2.5cm)
2 pak-choys blancs, 2 pak-choys verts, ou plus selon leur taille
1 piment rouge thaï
Quelques oignons verts (ou cives ou cébettes)
1 petite poignée de feuilles de coriandre
1 csoupe huile neutre

Couper le filet mignon en longues et très fines lamelles. Laver et couper en 2 ou en 4 selon leur taille les pak-choys. Peler le gingembre et le couper en fines rondelles. Préparer le bouillon de volaille (un cube convient parfaitement). Éépiner le piment et le hacher menu. Chauffer l'huile dans une grande casserole. Quand l'huile est chaude, y jeter les lamelles de porc et les faire dorer sur feu très vif. Ne pas saler. Procéder en plusieurs fois si nécessaire. Verser ensuite le bouillon, ajouter pak-choy, gingembre, piment, sauce soja, et 5-épices, sans oublier de remettre la viande réservée si vous avez procédé en plusieurs lots. Porter à ébullition, baisser ensuite le feu et couvrir. Laisser frémir à couvert tout doucement environ 10 minutes. Les pak-choys doivent être cuits mais encore légèrement croquants.

Pendant ce temps ciseler les oignons verts et la coriandre.

Goûter, saler si nécessaire avec encore de la sauce soja. Servir très chaud. On peut ajouter du riz thaï vapeur, servi dans un récipient séparé, le saupoudrer d'un peu de coriandre hachée.

