



Porc Asiatique Maison



INGRÉDIENTS :

- 2 filets de Porc coupés en tranches de 1cm
- 2. c. à thé d'huile d'olive
- 5 c. à table de sauce Soja
- 1 c. à table de miel
- ½ c. à thé d'ail émincé
- 2 c. à table d'échalotes tranchés
- 1 c. à thé de sirop d'érable
- ½ c. à thé de sauce HP
- ½ c. à thé de sauce Heinz 57
- 1 c. à table de persil frais (ou 2 cubes)

PRÉPARATION MARINADE/SAUCE:

1. Dans une grande tasse à mesurer, mélangez tous les ingrédients à l'exception de l'huile d'olive
2. Mettre de côté

PRÉPARATION :

1. Dans un Wok, faire saisir les tranches de porc dans l'huile d'olive (5 min.) à feu moyen
2. Augmenter le feu à haute température et y ajouter la marinade/sauce
3. Faire mijoter la viande dans la sauce pendant 15 minutes
4. Servir

Pour environ 8 personnes

Servir avec du riz, patates pilées ou des petites patates rondes