

Porc aux légumes et sauce piquante



Plat **Facile**

Pour : 2 personnes

Préparation : 10 mn

Cuisson : 25 mn

A l'occasion du Nouvel an Chinois, je vous propose un plat bien relevé.

Ingrédients

- 2 sautés de porc
- 300 gr de légumes surgelés pour wok
- 1 bocal de pousses de soja
- 1 oignon
- 2 oignons verts
- 2 gousses d'ail
- 5 cs de sauce soja
- 10 cl de vin blanc
- 1 cs de gingembre en poudre
- 1 pincée de piment rouge
- 1 cs de sucre fin

Préparation

- 1 Découpez le porc en petits morceaux, pelez et émincez les oignons et les gousses d'ail.
- 2 Faites chauffer de l'huile dans une sauteuse ou un wok et faites revenir à feu vif le porc avec les oignons et l'ail pendant 5 min. Ajoutez la sauce soja et mélangez.
- 3 Ajoutez les légumes, les pousses de soja que vous aurez rincées, le vin blanc, le gingembre, la pincée de piment et le sucre fin. Faites cuire 20 min.
- 4 Servir avec du riz. Bon appétit!

Proposé par



Gigi

bonjour ,j'aime les plats simples ,mijotés et savoureux comme je les cuisine chez moi en Belgique.

visitez mon blog et laissez moi vos commentaires .merci//simplementgigi.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

