

Emincé de porc sauce piquante

Pour quatre personnes

600 g émincé de porc

400 g chou chinois en petits carrés

30 g beurre

1 oignon émincé

1 gousse d'ail hachée

Pour la sauce, mélanger

5 cuillères à soupe de sauce soya

1 cuillère à soupe de sauce Chili

1 cuillère à café de sucre

sel, poivre et cayenne

Préparation

Faire revenir la viande, l'oignon émincé et l'ail dans le beurre. Ajouter les morceaux de chou chinois et, à feu vif, faire sauter le tout. Puis ajouter la sauce et laisser mijoter à feu doux pendant cinq à six minutes. Les morceaux de chou doivent rester croquants.

Une variante remplace le chou par des pousses de soya. Le plat est exquis.