

PORC EMINCE A LA SAUCE YUXIANG

- 250 g de porc,
- Gingembre,
- Poireau,
- Pousses de bambou,
- Champignons noirs,
- Huile,
- Ail,
- Sauce de soja claire,
- Sauce soja,
- Poivre,
- Sel,
- Sucre,
- Glutamate,
- Vinaigre blanc,
- Vinaigre chinkiang,
- Vin de riz,
- Crème de soja,
- Pâte de piment,
- Féculé de pomme de terre.

Placer le porc au congélateur durant 30 mn puis le découper en lamelles fines.

Placer les champignons dans une casserole d'eau frémissante. Retirer du feu et laisser couvert pendant 30 mn.

Faire mariner pendant 20 mn le porc avec 1/4 cuillère à café de sucre, 1/4 cuillère à café de sel, 1/2 cuillère à café de sauce soja, 1 cuillère à soupe de vin de riz.

Emincer finement le poireau, le gingembre et l'ail.

Emincer les pousses de bambou et les champignons noirs.

Placer dans un wok de l'huile et de la pâte de piment. Ajouter le porc et laisser à feu doux.

Lorsque la viande a blanchi, augmenter le feu et ajouter l'ail, le gingembre et le poireau.

Remuer.

Ajouter 3 cuillères à soupe de sucre, 1/2 cuillère à café de glutamate, 1/2 cuillère à café de sel, 1,5 cuillère à soupe de vinaigre blanc, 1/2 cuillère à soupe de vinaigre chinkiang, 1 cuillère à soupe de vin de riz, 1/2 cuillère à soupe de soja clair.

Remuer.

Ajouter les pousses de bambou et les champignons noirs.

Remuer.

Ajouter la féculé de pomme de terre.