

# metro



## Médallions de porc BBQ à la sauce hoisin avec sauté de nouilles et légumes aux arachides

Évaluer cette recette ☆☆☆☆☆ 0 Vote

2 PORTIONS | 0:30 PRÉPARATION | 0:25 CUISSON | 0:55 TEMPS TOTAL

### Ingrédients

30 ml (2 c. à soupe) Beurre d'arachides

2 Carotte

60 ml (1/4 tasse) Eau

1 Filet de porc

1 cm Gingembre

15 ml (1 c. à soupe) Huile végétale

1 Lime

200 g Nouilles de riz

### Préparation

Préchauffer un BBQ ou poêle striée à feu moyen.

Assaisonner le porc avec sel et poivre.

Badigeonner avec la 1/2 de la sauce hoisin.

Griller le porc, en retournant quelques fois, pendant 18-20 minutes ou jusqu'à ce que la température interne atteigne 160°F.

Porter une grande casserole d'eau salée à ébullition.

Peler et émincer le gingembre.

Trancher finement l'oignon vert.

Peler et couper les carottes en bâtonnets.

Couper le poivron en julienne (fines bandes).

Sauce aux arachides:

Dans un bol, fouetter la sauce soya, le jus de lime, la sambal oelek, beurre d'arachide, sel et poivre. Réserver.

Cuire les nouilles dans l'eau bouillante pendant 3 minutes. Égoutter et réserver.

Chauffer l'huile dans une poêle à feu moyen-vif.

|                                     |               |   |
|-------------------------------------|---------------|---|
| <b>1</b>                            | Oignon vert   | Ajouter le gingembre et la partie blanche de l'oignon vert et cuire 1-2 minutes.                    |
| <b>1</b>                            | Poivron rouge | Ajouter les carottes, le poivron, du sel et du poivre et cuire, en remuant, 1-2 minutes.            |
| <b>15 ml<br/>(1 c. à<br/>soupe)</b> | Sambal oelek  | Ajouter les nouilles, la sauce aux arachides et l'eau à la poêle et cuire, en remuant, 1-2 minutes. |
| <b>80 ml<br/>(1/3 tasse)</b>        | Sauce hoisin  | Trancher le porc et servir avec les nouilles et la sauce hoisin restante.                           |
| <b>60 ml<br/>(1/4 tasse)</b>        | Sauce soya    | Garnir avec la partie verte de l'oignon vert.   |

Source: Missfresh.com

### Mentions légales

**Metro Richelieu inc.** , ses compagnies affiliées et ses filiales n'engagent pas leur responsabilité pour toutes circonstances découlant de l'utilisation des recettes suggérées. Il appartient à la personne utilisant ce site de s'assurer que chacun des ingrédients est conforme à son régime de vie et/ou à ses restrictions alimentaires.