

# MACARONI CHINOIS AU PORC HACHÉ

15  
minutes  
PRÉPARATION

15  
minutes  
CUISSON

4 à 6  
PORTIONS

NIVEAU DE  
DIFFICULTÉ



## VALEURS NUTRITIVES PAR PORTION

643

CALORIES

31 g

PROTÉINES

79 g

GLUCIDES

22 g

MATIÈRES GRASSES

## INGRÉDIENTS

1 lb	Porc du Québec haché	454 g
1 lb	Macaronis	454 g
1/4 tasse	Huile végétale	60 ml
1	Petit oignon, haché	1
3	Branches de céleri, émincées	3
4 oz	Champignons shiitake, coupés en quartiers	117 g
1	Poivron rouge, coupé en dés	1
2	Gousses d'ail, hachées	2
1/4 tasse	Sauce soya (ou plus, au goût)	60 ml
1 c. à table	Sauce de poisson (facultatif)	15 ml
1 c. à table	Miel	15 ml
2	Oignons verts, émincés	2
Au goût	Coriandre fraîche (Facultatif)	Au goût
Au goût	Poivre du moulin	Au goût

## PRÉPARATION

1. Dans une grande casserole d'eau bouillante salée, cuire les pâtes al dente. Égoutter et réserver.
2. Entre-temps, dans une grande poêle, à feu moyen-vif, chauffer la moitié de l'huile et y faire revenir l'oignon, le céleri et les champignons 2 à 3 minutes. Ajouter le porc haché, le poivron et l'ail. Poursuivre la cuisson environ 5 minutes en remuant fréquemment jusqu'à ce que la viande soit cuite et les légumes tendres, mais encore croquants.
3. Dans le chaudron ayant servi à cuire les pâtes, ajouter les pâtes, le mélange de viande, la sauce soya, la sauce de poisson et le miel. Poivrer et bien mélanger. Servir et parsemer d'oignons verts et de coriandre.

## NOTE

Vous pouvez remplacer le porc haché par des lanières de porc ou un restant de rôti de porc coupé en dés.