

# SAUTÉ DE PORC À LA SAUCE HOISIN

20 min  
PRÉPARATION

8 à 10  
min  
CUISSON

4  
PORTIONS

NIVEAU DE  
DIFFICULTÉ



## SUGGESTION D'ACCOMPAGNEMENT

### SUGGESTION D'ACCOMPAGNEMENTS

Servir le sauté de porc sur du riz vapeur ou des vermicelles de riz avec des oignons verts tranchés en garniture.

### SUGGESTION DE VINS

Réserve du Liseron rouge Rouge grenat, ce vin souple, velouté et bien équilibré propose notes épicées et arômes de petits fruits.

### VALEURS NUTRITIVES PAR PORTION

439  
CALORIES

37 g  
PROTÉINES

19 g  
GLUCIDES

21 g  
MATIÈRES GRASSES

## COUPES



Filet



Lanières

## INGRÉDIENTS

3 c. à table	Huile de tournesol	45 ml
1 c. à table	Huile de sésame grillé	15 ml
1	Poivron jaune, moyen, coupé en lanières	1
1	Poivron rouge, moyen, coupé en lanières	1
1	Oignon, émincé	1
1 paquet de 8 oz	Champignons frais tranchés	1 paquet de 227 g
1 1/2 lb	Lanières de Porc du Québec	600 g
2 à 3 c. à table	Gingembre frais râpé	30 à 45 ml
1	Gousse d'ail, pressée (retirer le germe)	1
1/4 tasse	Sauce hoisin	60 ml
1/2 tasse	Vin de riz (ou vin blanc ou bouillon de volaille)	125 ml
Au goût	Graines de sésame	Au goût
Au goût	Sel et poivre frais moulu	Au goût

## PRÉPARATION

1. Faire chauffer les huiles dans un wok ou une grande sauteuse à surface antiadhésive sur un feu vif. Faire revenir les poivrons, l'oignon et les champignons pendant 2 min. Retirer en égouttant et réserver.
2. Réduire le feu à moyen-vif. Faire sauter les lanières de porc pendant 2 min. Retirer et réserver.
3. Faire revenir le gingembre et l'ail pendant 1 min. Ajouter la sauce hoisin et le vin ; faire réduire en remuant pendant 2 à 3 min.
4. Remettre les légumes et la viande dans le wok et réchauffer le tout pendant 1 min en remuant. Assaisonner au goût et servir aussitôt parsemé de graines de sésame.

### NOTE

Les languettes de Porc du Québec, retaillées plus minces, conviennent aussi très bien pour cette recette.

### TRUC EXPRESS

Utiliser un mélange de légumes prêts à l'emploi (frais, déjà lavés et taillés, ou mélange surgelé).