

# Porc aux noix de cajoux

## Plat chaud



Note : 1

Portions :4 parts

Difficulté : 1

Temps de préparation :10 min

Temps de cuisson/repos :10 min

Calories par portion : 449.5 Kcal

Charge glycémique par portion: 22.814

## Les ingrédients

- 1.0 u Oignon
- 2.0 u gousse ail
- 2.0 cs Huile
- 3.0 cs Sauce de Soja
- 3.0 cs Miel
- 50.0 gr Noix de cajou
- 125.0 gr Nouilles asiatiques
- 450.0 gr Filet de porc

### Préparation des légumes

Épluchez l'oignon, l'ail et hachez finement.

### Préparation des Nouilles de riz

Versez les nouilles de riz dans une casserole d'eau bouillante, laissez cuire selon les indication du sachet (environ 4-5 min). Égouttez et réservez.

### Préparation de la viande

Coupez le filet de porc en fines lamelles.

### Préparation de la sauce au miel

Dans une tasse, mélangez : la sauce soja et le miel.

### Cuisson

Dans le wok, faites chauffer l'huile et faites dorer les lamelles de porc pendant 4-5 minutes. Enlevez et

réservez. Puis ajoutez l'oignon et l'ail et laissez cuire pendant 2 min. Rajoutez le porc et versez la sauce au miel sur l'ensemble des ingrédients. Ajoutez les noix de cajou et laissez cuire encore 2 minutes, puis ajoutez les nouilles petit à petit en mélangeant bien à chaque fois.

### **Présentation**

A servir immédiatement.

Évitez de réchauffer ce plat, les noix de cajou perdent leur croquant et les nouilles absorbent toute la sauce..