



Les recettes

cours de cuisine UYEN

23/01/2006

PORC AUX POUSES DE BAMBOU

Recette pour 15 personnes environ

INGREDIENTS

- 2 kg de porc (échine ou filet)
- 4 boîtes de 500 gr pousses de bambou
- 2,5 c à café de glutamate
- 4 oignons
- 1 tête d ail
- 2 c à café de poivre
- 5 c à soupe de sauce à l'huître
- 4 c à soupe de sauce soja et nuoc man
- 30 gr champ séchés parfumés noirs
- 100 gr champ parfumés
- 6 échalotes

PREPARATION

Couper la viande en fines lamelles ainsi que les pousses de bambou

Faire revenir ail, oignons, échalotes dans la poêle, mettre les champignons

Ajouter la viande, poivrer, arroser d'un bol d'eau, saupoudrer de glutamate

Assaisonner de sauce huître et de nuoc man

Laisser cuire à feu moyen 5 mn

Mettre les pousses de bambou avec la viande et laisser cuire à feu doux 15 mn

Servir avec sauce nuoc man et riz blanc.