



Les recettes

cours de cuisine UYEN

PORC SAUTE AUX LEGUMES

Recette pour environ 20 personnes

INGREDIENTS

3 kg filet mignon	500 g champignons de Paris
1,5 kg carottes	50 g champignons noir (1 sachet)
1 gros céleri	200 g champignons parfumés
1 kg haricots vert chinois (mange tout)	5 échalotes
2 bottes de cebettes	3 ou 4 oignons
	1 bouquet de coriandre

PREPARATION

Marinade pour la viande

25 cl de bière
7 cuillers soupe soja (saveur champignon)
5 cuillers soupe farine de maïs
5 cuillers soupe alcool de riz
5 cuillers soupe sucre poudre
Couper le filet mignon en lamelle, faire macérer au moins 30 minutes

Légumes

Découper tous les champignons en lamelles
nettoyer puis faire tremper dans l'eau chaude les champignons noirs et parfumés.
garder de l'eau de trempage et y ajouter 2 cubes de volaille.
couper les carottes, le céleri avec des feuilles, les cebettes, oignons et échalotes en lamelles.

CUISSON

Faire rissoler 1 parties de oignons dans un wok ajouter viande et marinade, cuire 10 minutes.
Réserver.
Remettre de l'huile dans le wok, faire revenir le reste oignons et échalotes, haricots, carottes, sel, poivre, nuoc mam, rajouter le céleri, mouiller avec du jus des champignons, faire cuire.
Dans un wok mettre de l'huile, faire revenir les champignons de Paris, noir et parfumés.
Mouiller avec du jus des champignons, faire cuire.
Dans un wok mettre légumes et viande plus champignons et cebettes. Rectifier l'assaisonnement si nécessaire, terminer par 6 cuillères à soupe huile de sésame. Parsemer de coriandre.
Servir avec du riz blanc.