

# Sauté de porc à la thaïlandaise, chou et piment

durée totale **25 min.** 10 min. temps de préparation 15 min. temps de cuisson

Données nutritionnelles (par portion):  
**2.512 kJ / 600 kcal**

Matières grasses: **38 g** Protéines: **40 g**  
Glucides: **21 g**

## INGRÉDIENTS

2 portions

**300 g** de porc haché  
**100 g** de chou  
**2** échalotes  
**4** gousses d'ail  
**2** piments  
**150 g** de haricots jaunes  
**4 càs** d'huile de cuisson (par exemple de colza)  
**15 g** de gingembre fraîchement râpé  
**1 bouquet** de basilic thaïlandais, réserver quelques feuilles pour la garniture  
**100 ml** Sauce soja fermentation naturelle Kikkoman  
**1 càs** de sauce de poisson  
**1,5 càs** de sauce d'huître (facultatif)

## PRÉPARATION

### Étape 1

Hacher le chou. Couper les échalotes en lamelles. Hacher finement l'ail et les piments. Couper les haricots jaunes en morceaux de 2-3 cm.

### Étape 2

Faire chauffer un peu d'huile de cuisson dans la poêle. Ajouter les échalotes et les piments et faire revenir jusqu'à ce que les échalotes ramollissent et commencent à brunir. Vers la fin de la cuisson, ajouter l'ail et le gingembre.

### Étape 3

Ajouter le porc haché, en mélangeant bien pour qu'il se décompose en petits morceaux. Faire frire à feu vif jusqu'à ce que la viande soit dorée de tous les côtés. Au bout de 2 minutes, ajouter le chou et les haricots jaunes et les faire revenir avec la viande pendant environ 2 minutes. Ajouter les feuilles de basilic thaï et faire revenir jusqu'à ce qu'elles se flétrissent. Ajouter la sauce soja Kikkoman, la sauce de poisson et la sauce d'huître et mélanger soigneusement.

### Étape 4

Servir avec le reste du basilic thaï.