

# Porc à la chinoise

## Ingrédients :

700g de filet mignon  
4 carottes  
1 poireau  
1 oignon  
125g de germes de soja  
20g de gingembre frais  
1 gousse d'ail  
1 citron vert  
1 piment vert non piquant  
6c à soupe de sauce soja  
20cl de bouillon de volaille  
1c à soupe de maïzena  
4 c d'huile



## Préparation :

Trancher le filet de porc en lamelles. Éplucher le gingembre et râper-le; presser l'ail, couper le piment finement; Mélanger au jus de citron plus la sauce soja et pour finir ajouter l'huile.

Verser sur la viande et laisser mariner 1h.

Éplucher les carottes et détailler au couteau économe; couper le poireau en tronçons d'1/2 cm, rincer le soja; Diluer la maïzena et le bouillon froid.

Chauffer l'huile et mettre la viande, la marinade plus les légumes émincés, mouiller avec le bouillon et cuire 20à 30 minutes à feu vif.

Servir accompagné de riz blanc.

## 1 recette pour deux