

Porc aux nouilles de riz aux haricots azuki

Pour 4 personnes | Préparation: 10 min | Repos: 10 min |
Cuisson: 6 min | Bon marché



Ingrédients

- 6 c à soupe de sauce soja
- 2 c à soupe de mirin
- 200 ml d'eau
- 500 g de mignonettes de porc, coupées en lamelles
- 250 g de nouilles de riz aux haricots azuki
- 1 c à soupe d'huile d'olive
- 1 paquet d'épinards frais (350g)
- 1 œuf + 1 blanc d'œuf
- 4 oignons nouveaux, coupés en biais en tronçons d'un cm

Préparation

- Dans un récipient mélangez la sauce soja, le mirin et l'eau.
- Ajouter les lamelles de porc. Réserver 10 minutes.
- Préparer les nouilles selon les indications figurant sur l'emballage. Réserver.
- Dans un wok, chauffer l'huile. Faire sauter les épinards par petites poignées 1 min. Réserver.
- Transvaser le porc et sa marinade dans le wok. Faire cuire 3 minutes.
- Battre les œufs. Verser dans le wok, tout autour de la viande. Poursuivre la cuisson 1 minute.
- Ajouter les nouilles et les épinards. Poursuivre la cuisson 1 minute. Mélanger.
- Répartir dans des bols ou des assiettes creuses. Décorer avec l'oignon nouveau.

Variante: remplacer le porc par de la volaille ou du tofu.

Le mirin: vin de riz au goût sucré, condiment japonais. Vous le trouverez au rayon produits exotiques de votre supermarché.