

Filet mignon de porc façon thaï, nouilles sautées

En ces temps de confinement, l'idée était de faire le tour du frigo et des placards.

Il me restait au congélateur un filet mignon (que l'on peut remplacer par de la volaille, beaucoup de légumes différents. (La base normale de la recette est : carottes, courgette, poivron, oignon, ail, gingembre, citron vert) et dans mon placard, j'ai toujours de la sauce soja (sucrée et non sucrée), du tabasco, du miel, une tête d'ail, des oignons et un paquet de nouilles aux oeufs chinoises.



La recette se fait en deux temps avec la marinade pour la viande et la cuisson des légumes façon wok.

Pour la marinade : ail dégermé, échalote, gingembre, citron vert, sauce soja sucrée (sinon ajouter du miel). Laisser mariner une demi heure au minimum.



Pour les légumes : Prenez ce que vous avez dans votre frigo. Il faudra simplement les couper finement.



Vous les poêlez façon wok avec un filet d'huile. Vous ajoutez ensuite la marinade. Et en dernier, les légumes qui demandent le moins de cuisson (tomate cerise, salade sucrine, champignons de paris, herbes).



Cuire les nouilles à l'eau bouillante salée selon le temps indiqué et les mélanger avec la poêlée de légumes. J'ajoute aussi quelques gouttes de tabasco à défaut de petits piments.

Poêler les filets mignons. J'y ajouter un jus de citron vert en fin de cuisson. Sel et poivre.



Il ne reste plus qu'à dresser les assiettes. Je n'avais pas de coriandre, j'ai mis de l'ail des ours pour terminer.

Bon appétit