# Le sauté de porc bio à l’Asiatique

## Les ingrédients pour 2

400 grs de sauté de porc bio
De la coriandre fraîche si possible
1 gousse d’ail
1 oignon bio
100 grs de haricots verts bio en saison
Jus d un demi citron
4 cs de soja
4 cs de nuoc nam
1 cs d’huile d’olive et 1cs d’huile de sésame ou pistache
Sel poivre
1 cs de noix de cajou, cacahuète, au choix, broyées

Préparation 15 mins Cuisson 30 mins Difficulté 1





*Moment de verdure*

On découpe en petits morceaux les haricots verts bio, on broie les noix de cajou, cacahuètes, on cisèle la coriandre, plus ou moins en quantité,  selon votre appétence pour cette herbacé, et on presse le citron.



On fait revenir l’ail et l’oignon bio hachés dans les deux huila à feu 5, puis on monte la température à 7.

On saisit la viande 2/3 minutes, avec le sel, en petite quantité car les sauces sont salées, et le poivre, puis on re-baisse à 5 .





On ajoute alors la coriandre bio, les haricots verts bio, la sauce nuoc nam, la sauce soja et le jus de citron.

On laisse mijoter 15/20 minutes

On saupoudre des noix de cajou ou cacahuètes broyées, et on sert avec un riz blanc bio ou des pâtes chinoises.

C’est parti pour faire voyager vos papilles.

