

Un filet mignon de porc, salade soja

INGREDIENTS

- 1 filet mignon de porc
- 300 g de pousses de soja
- 1 poivron
- 1 oignon
- 1 botte d'oignons fanes
- 1 concombre
- Du vinaigre de riz
- 1 gousse d'ail
- De la sauce hoisin
- De la sauce poisson
- De la sauce huitre
- De la moutarde
- De l'huile de riz
- 1 c à c de sucre
- Du mirin
- Quelques feuilles de basilic thaï

1. Pour réaliser un filet mignon de porc, salade soja.

Retirez d'abord le gras du filet. Laquez de sauce hoisin, de sauce poisson, de sauce huitre et faites cuire dans une huile de riz.

2. Pochez quelques secondes les germes de soja dans une eau salée et refroidissez-les immédiatement dans une eau froide.
3. Pelez le poivron, coupez le concombre puis le tout en brunoise.
4. Dans une casserole, mélangez un oignon, de l'ail, de la moutarde, du sucre, de l'huile de riz, du vinaigre de riz, du sel et mixez.
5. Découpez le filet mignon en fines tranches et refaites cuire quelques minutes dans son jus. Versez enfin un peu de mirin.
6. Disposez la vinaigrette sur la salade après avoir rajouté les germes de soja et des oignons fanes. Dressez-la dans des bols, rajoutez quelques tranches de porc et décorez avec quelques feuilles de basilic thaï.