

Brochette de mignon de porc, soupe aigre piquante, bock choy et basilic frais

Recette pour 12 tapas

Description

Une recette de porc aux parfums d'Asie. Une touche de piquant et la fraîcheur du basilic.

Ingrédients

Pour le mignon de porc

- 600 Gr Filet mignon de porc
- 2 Gousse(s) Ail
- 20 Gr Gingembre frais
- 50 Gr Huile de canola

- Sel et poivre

Pour la soupe aigre piquante

- 1 Litre(s) Bouillon de poulet
- 20 Gr Sauce soya
- 20 Gr Vinaigre blanc
- 10 Gr Sel
- 20 Gr Fécule de maïs
- 40 Gr Eau froide
- 3 Unité(s) Bok choy
- 4 Branche(s) Basilic
- 1 Unité(s) Oeuf
- 1 Cuil. à thé Flocons de chili
- 150 Gr Tofu soyeux
- 10 Gr Sauce hoisin
- 1 Cuil. à thé Huile de sésame grillé

- Sel et poivre

Préparation

- Temps de préparation **45 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **400 F°**

Pour les brochettes de mignon de porc

Mise en place :

Détaillez le filet de porc en cubes réguliers de 2 cm carré, hachez l'ail et râpez le gingembre.

Préparation :

Dans un bol, mettez le porc, l'ail et le gingembre puis mélangez bien. Ajoutez l'huile, couvrez d'un film alimentaire et laissez mariner à température pièce pendant 30 a 45 minutes avant de monter vos brochettes.

Dans une poêle chaude, une fois les brochettes montées, saisissez-les de chaque bord en prenant soin de les assaisonner de sel et de poivre, réservez, finissez la cuisson au four préchauffé à 400°F pendant environ 5 minutes.

Pour la soupe aigre piquante

Mise en place :

Défaites et émincez finement le bok choy, ciselez très finement le basilic, coupez le tofu soyeux en

julienne et battez l'oeuf.

Préparation :

Idéalement dans un wok, faites bouillir le bouillon de volaille, ajoutez le bok choy et le tofu, attendez une nouvelle ébullition et ajoutez la sauce soja, la sauce hoisin, le vinaigre blanc, le chili, du sel et du poivre, laissez cuire quelques minutes.

Pendant ce temps, dans un petit bol à part, mélangez la fécule de maïs et l'eau froide puis incorporez-la à la soupe et mélangez jusqu'à l'obtention d'un bouillon épais. Éteignez le feu, incorporez délicatement l'oeuf battu et attendez une minute avant de mélanger à nouveau.

Finissez d'assaisonner avec l'huile de sésame et servez bien chaud avec la brochette de porc.

Bon appétit!