

Porc grillé au sésame, vermicelle de riz aux herbes fraîches

Recette pour 4 personnes

Description

Un plat d'origine asiatique aux milles saveurs.

Ingrédients

Pour le porc

- 2 Unité(s) Filet de porc
- 200 Gr Vermicelles de riz
- 30 Ml Arachides
- 30 Ml Graines de sésame
- 1 Unité(s) Carotte
- 0.50 Unité(s) Concombre
- 3 Brin(s) Coriandre
- 3 Brin(s) Menthe

- Sel et poivre
- Huile végétale

Pour la marinade

- 1 Unité(s) Citronnelle
- 2 Unité(s) Ail
- 5 Ml Sucre
- 15 Ml Sauce de poisson Nuoc-mâm
- 30 Ml Huile de sésame grillé
- 2 Ml Flocons de chili

- Sel et poivre
- Huile végétale

Pour la sauce

- 60 Ml Eau
- 1 Unité(s) Ail
- 15 Ml Vinaigre de riz
- 15 Ml Jus de lime
- 15 Ml Sucre
- 2 Ml Flocons de chili
- 30 Ml Sauce de poisson Nuoc-mâm

- Sel et poivre
- Huile végétale

Préparation

- Temps de préparation **45 mins**

Pour la mise en place

Émincez la citronnelle. Coupez les carottes et les concombres en julienne. Hachez la menthe et la coriandre grossièrement.

Pour la marinade

Réunissez tous les ingrédients entrants dans la composition de la marinade dans la cuve d'un robot culinaire et mixez.

Pour le porc grillé

Coupez les filets de porc en portefeuille afin d'obtenir une escalope porc d'une épaisseur d'environ 1 cm et badigeonner de marinade. Laissez mariner pendant 1 à 2h, puis faites griller le porc à feu vif environ 2-3 minutes de chaque côté, puis terminez la cuisson au four 7-8 minutes pour une cuisson rosée. Laissez reposer 5 minutes avant de trancher.

Pour la sauce

Dans une petite casserole, faites chauffer l'eau, le vinaigre de riz, le sucre, l'ail et le chili jusqu'à dissolution du sucre. Laissez refroidir à température ambiante et ajoutez le jus de lime et la sauce poisson.

Pour les vermicelles

Portez une grande quantité d'eau salée (10 g de gros sel/litre d'eau) à ébullition. Retirez du feu et plongez-y le vermicelle de riz pendant 3 à 5 minutes (elles doivent rester légèrement al dente). Egouttez et servir de suite.

Pour le dressage

Placez les juliennes de concombre et de carottes et les herbes fraîches au fond de bols. Ajoutez une portion de vermicelle de riz, d'une petite quantité de sauce puis de porc grillé. Saupoudrez de sésame et d'arachides concassées.

Bon appétit!