

Sauté au porc, pois chiche, gingembre mariné et sauce au poivron rôti |

Recette pour 4 personnes

Description

Un sauté de porc et légumes servit dans une sauce savoureuse à base de poivron rouge grillé.

L'astuce du chef

Pour cette recette, utilisez des pois chiche en conserve.

Ingrédients

Sauté

- 400 Gr Filet de porc
- 150 Gr Maïs congelé
- 30 Gr Gingembre mariné japonais
- 200 Gr Pois chiche
- 150 Gr Oignon

- Sel et poivre

Sauce

- 400 Gr Poivron rouge
- 3 Gousse(s) Ail

- Sel et poivre

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**

Préparation

Ciselez finement l'oignon.

Sur une plaque allant au four, placez les poivrons et badigeonnez les généreusement d'huile d'olive, sel, poivre, puis au four 15-20 minutes à 400°F. Laissez les refroidir puis retirez la peau et le coeur des poivrons. Mixez les avec les gousses d'ail.

Parez et taillez le porc en lamelles.

Hachez le gingembre mariné.

Cuisson

Dans une grande poêle, faites revenir à feu élevé les lamelles de porc et ajoutez-y le maïs et les oignons.

Une fois la viande cuite, ajoutez les pois chiche, le gingembre ainsi que la sauce aux poivrons rôtis.

Bon appétit!