

Sauté de porc à la citronnelle (Heo Xào Sa), bol de vermicelles garnis (Bùn) |

Recette pour 4 personnes

Description

Un petit voyage au Vietnam avec ce sauté de porc à la citronnelle.

L'astuce du chef

On peut aussi remplacer le porc par des lanières de poulet. Retrouvez les recettes de légumes marinés, de sauce poisson diluée et de sauce à l'oignon vert sur notre site web.

Ingrédients

Sauté de porc

- 500 Gr Filet mignon de porc
- 2 Gousse(s) Ail
- 1 Cuil. à soupe Sauce de poisson Nuoc-mâm
- 1 Bâton(s) Citronnelle
- 150 Gr Oignon Jaune

- Sel et poivre
- Huile végétale

Bol de vermicelle

- 4 Feuille(s) Salade frisée
- 4 Branche(s) Basilic thaï
- 6 Branche(s) Coriandre fraîche
- 6 Branche(s) Coriandre Vietnamienne
- 2 Branche(s) Menthe
- 4 Feuille(s) Shiso
- 150 Gr Vermicelles de riz
- 125 Gr Concombre
- 100 Gr Fèves germées
- 200 Gr Légumes Vietnamien marinés
- 1 Cuil. à soupe Sauce de poisson
- 1 Cuil. à soupe Sauce à l'oignon vert
- 50 Gr Arachides
- 4 Cuil. à soupe Oignon frit

- Sel et poivre
- Huile végétale

Préparation

- Temps de préparation **60 mins**
- Temps de repos **10 mins**

Mise en place

Hachez l'ail. Épluchez et taillez-le en pétales. Hachez finement les feuilles intérieures du bâton de citronnelle. Lavez les feuilles de salade, gardez-les entières. Effeuillez les herbes et mélangez-les. Coupez le concombre en julienne. Découpez le filet mignon de porc en fines lanières. Concassez les arachides.

Sauté de porc

Mélangez le porc avec l'ail, la citronnelle et la sauce à poisson. Laisser mariner 10 minutes.

Dans un wok à feu vif avec un filet d'huile, faites sauter le porc et les pétales d'oignons pendant 3 minutes en remuant constamment, jusqu'à coloration. Réservez.

Bols Vermicelles

Cuire les vermicelles de riz tel qu'indiqué sur le paquet. Mettre les feuilles de laitue bien à plat sur votre planche à découper. Déposez les feuilles au centre et roulez le tout en serrant bien. Découpez finement le rouleau de laitue et réservez (chiffonnade).

Dressage

Dans un grand bol, déposez les vermicelles au fond et répartir les ingrédients côte à côte sur le dessus : chiffonnade, concombre, fèves germées, légumes marinés et le sauté de porc. Arrosez de sauce de poisson diluée et de sauce à l'oignon vert. Garnissez d'arachides concassées et d'oignons frits. Servir aussitôt accompagné de ramequins de sauce de poisson diluée.

Bon appétit!