Nouilles udon sautées, shiikatés et porc grillé au sésame

"Une recette asiatique composée de nouilles udon et de sauce pour wok. Des saveurs qui vous ferrons voyager à l'autre bout du monde sans bouger de votre chaise."

Découvrez notre recette bio de wok aux nouilles asiatiques. Ajoutez de la viande de porc, des champignons, des lamelles de poireaux, des graines de sésames, des oignions et les nouilles cuites dans un wok et faites sauter le tout.Une recette originale pour changer de vos plats habituels.

↓ Voir les ingrédients

Temps de préparation	30 mn
Nombre de personnes	4 pers.
Difficulté	Facile

Les + recettes

Plat

Enfilez vos tabliers

Ingrédients

- 3 portions de Nouilles Udon
- 1 petit filet mignon de porc (300 g)
- 4 à 6 shiitakés ou à défaut 8 champignons de Paris Jardin BiO
- 1 ou 2 blancs de poireau
- 1 petit oignon
- 1 c. à café de graines de sésame Jardin BiO
- sauce pour wok
- 1 sachet de mix cuisine japonaise
- huile de sésame ou d'olive Jardin BiO
- 1/2 feuille d'algue nori (facultatif)

Etapes de préparation

1. Couper le porc en fines lanières. Éplucher l'oignon, le dégermer et l'émincer. Préparer les champignons et couper les chapeaux en lamelles. Laver les blancs de poireaux et les couper en fines rondelles biseautées.
2. Dans un wok, faire sauter le porc pendant 3 minutes à feu vif avec les graines de sésame et 3 c. à soupe de sauce pour wok.
3. Faire chauffer une grande quantité d'eau dans une casserole et y plonger les nouilles. Cuire environ 5 minutes et égoutter.
4. Dans un bol, mélanger le sachet de mix cuisine japonaise avec 4 c. à soupe d'eau. Réserver.
5. Continuer à faire sauter le porc en ajoutant l'oignon, le poireau et les champignons. Au bout de 4 minutes, ajouter les nouilles et le mix de cuisine japonaise. Faire sauter pour bien mélanger.
6. Servir aussitôt avec un petit bouquet de fines lanières de nori coupées aux ciseaux