

PORC CROUSTILLANT À L'ASIATIQUE

1 filet mignon de porc du Québec
1/2 tasse (125 ml) farine
2 œufs, battus
1/2 tasse (125 ml) chapelure panko
8 c. à table (120 ml) huile de canola
1 oignon, haché
2 gousses d'ail, hachées
4 c. à table (60 ml) miel
1 c. à table (15 ml) gingembre, haché
4 c. à table (60 ml) vinaigre de riz
1 c. à table (15 ml) Sambal Oelek
4 c. à table (60 ml) sauce hoisin
4 portions de nouilles asiatiques cuites
6 c à table (90 ml) feuilles de coriandre, hachées
Sel et poivre au goût

-Taillez le filet en tranches de 1"

-Organisez 3 bols, un contenant la farine, un autre les œufs battus et un dernier, la chapelure panko.

-Enrobez chaque tranche de porc dans la farine, puis dans les œufs et enfin dans la chapelure.

-Dans une poêle chaude, faites saisir les tranches de porc dans l'huile. Retirez et réservez.

-Dans la même poêle, faites revenir l'oignon, 2 minutes.

-Ajoutez l'ail, le miel, le gingembre, le vinaigre de riz, le Sambal Oelek, la sauce hoisin et laissez cuire 2 à 3 minutes.

-Dans chaque bol, répartissez les nouilles, les tranches de porc, nappez le tout de sauce, parsemez la coriandre.