

SAUTÉ DE PORC ET BROCOLI



SAUCE:

- 1/2 tasse de bouillon de poulet
- 1/4 tasse de sauce Hoisin
- 2 c. à soupe de sauce soya
- 2 c. à soupe de vinaigre de riz
- 2 c. à soupe de miel
- 1 c. à thé de fécule de maïs

SAUTÉ:

- 2 c. à soupe d'huile d'arachide
- 3/4 lb (350 g) de filet de porc, coupé en fines lanières
- 3 oignons verts, tranchés finement (conserver le vert pour la garniture)
- 2 gousses d'ail, hachées
- 1/2 c. à thé de piment broyé
- 1 brocoli coupé en petits bouquets et les pieds pelés et coupés en petits bâtonnets (environ 1,25 litre / 5 tasses)

SAUCE:

- Dans un bol, mélanger tous les ingrédients. Réserver.

SAUTÉ:

- Dans le wok, chauffer l'huile à feu vif. Sauter la viande, les oignons, l'ail et le piment environ 4 minutes. Saler. Réserver.
- Dans le même wok à feu vif, faire revenir le brocoli environ 1 minute en ajoutant de l'huile au besoin. Ajouter la sauce. Porter à ébullition en remuant et laisser mijoter jusqu'à ce que le brocoli soit al dente. Ajouter la viande réservée et réchauffer. Rectifier l'assaisonnement. Parsemer d'oignons verts.
- Servir sur du riz basmati.