

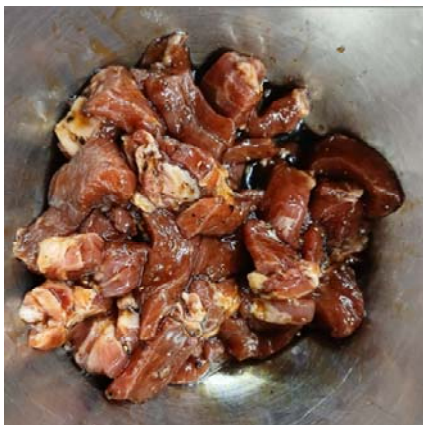
Porc sauté aux légumes Thaï

- 1 échine de porc
- 1 mangue
- 1 courgette
- 3 carottes
- 1 morceau de gingembre
- 3 gousses d'ail
- 1 cuillère à soupe de sauce poisson
- 2 cuillères à soupe de sauce soja
- 3 feuilles de combawa
- Quelques feuilles de basilic thaï
- 3 piments



Couper l'échine en gros cubes et mettre à mariner avec la sauce soja et la sauce poisson pendant 1 heure.
Tailler en lasagnes les carottes et la courgette.
Râper le gingembre et l'ail. Ciseler les feuilles et le piment.

Porc sauté aux légumes Thaï



Faire revenir le porc dans un wok très chaud avec la marinade puis faire sauter avec les épices et les légumes.



Enfin ajouter les lamelles de mangue.



Juste avant de servir, ajouter le basilic thaï ciselé.