

# Porc au soja et au miel

## Ingrédients :

- 3 échalotes.
- 3 gousses d'ail.
- 3 oignons.
- 1 grosse cuillère à soupe de gingembre.
- 10 cuillères à soupe de sauce de soja.
- 1 cuillère à soupe de miel.
- 1 boîte de 400 gr de pousses de soja.
- 600 gr de porc - 1 pointe de piment.

## Préparation :

Faire revenir les oignons et mettre de côté.

Faire une purée avec les échalotes, ail et gingembre.

Faire frémir la purée et rajouter la viande coupée en lamelles - faire cuire au  $\frac{3}{4}$ .

Rajouter les oignons, les pousses de soja et la sauce de soja mélangée au miel.

Terminer la cuisson - ajuster l'assaisonnement (piment...).