



# ÉMINCÉ DE PORC AUX OIGNONS FRAIS ET SÉSAME



2 pers.



25 min.



515 kcal/pers.\*



## INGRÉDIENTS

300g. d'émincé de porc / 3 oignons frais /  
1 piment rouge / 10g. de sésame

## FOND DE PLACARD

3cs. de sauce soja / 1 gousse d'ail / 150g. de riz /  
Huile / Sel / Poivre

**Riz.** Mettre le riz dans l'eau et porter à ébullition. Lorsque l'eau bout, saler et cuire pendant environ 12 minutes à feu doux.

**Oignons frais.** Laver les oignons et les couper en lamelles.

**Piment rouge.** Couper le piment en deux, retirer les pépins et le couper en petites lamelles.

**Cuisson.** Verser un peu d'huile dans une poêle, puis ajouter les oignons, le piment et une gousse d'ail écrasée. Bien remuer, puis ajouter l'émincé de porc et cuire jusqu'à coloration. Enfin, ajouter le sésame, la sauce soja et un peu de poivre. Bien mélanger le tout.

\* Donné à titre indicatif. Peut varier en fonction des produits utilisés.