

11. NOUILLES SOBA AU PORC

ORIGINE : STYLE JAPONAIS



LE SUSHI DU DÉTAIL

Le Sushi Du détail vous accueille du lundi au samedi de 10h30 à 20h, dans la Galerie Saint-Hubert (Rue des Wallons 8), en face de Cellule Sush'

INGREDIENTS

300gr de haché de porc
250gr de nouilles soba*
2 càs d'huile de riz*
1 càs d'huile de sésame*
2 oignons coupés en tranches
200gr de chou chinois
1 poivron rouge en fines tranches
1 càc de pâte d'ail pour wok*
1 càc de gingembre (frais ou en poudre*)
5 càs mirin*
4 càs de sauce soja*
2 poignées d'algues en filaments*

* Ingrédients disponibles au Sushi du Détail

INFOS

Personnes | 4

Difficulté | ★★

Temps | 1h

RECETTE

01

Dans une grande casserole d'eau, faites cuire les nouilles soba pendant 4-5 minutes. Passez-les ensuite sous l'eau froide pendant 10 secondes, puis égouttez-les.

02

Dans un petit bol, mélangez le mirin et la sauce soja.

03

Dans une poêle, faites chauffer 1 càs d'huile de sésame et 1 càs d'huile de riz, puis ajoutez le haché de porc. Faites le légèrement dorer, et réservez.

04

Dans la même poêle, ajoutez 1 càs d'huile de riz et faites revenir les oignons, la pâte d'ail et le gingembre pendant 1 minute. Ajoutez ensuite le poivron et le chou et continuez la cuisson jusqu'à ce que les aliments soient tendres (7-8min). Vous pouvez ajouter un fond d'eau pour faciliter la cuisson.

05

Ajoutez le porc, les nouilles et la sauce. Mélangez bien, et lorsque l'ensemble est bien chaud, servez dans des bols à soba*. Saupoudrez d'algues en filaments.