Effiloché de porc à l'asiatique 5 ingrédients!

RECETTES – REPAS – VIANDES



NOMBRE DE PORTION : 6-8

TEMPS DE PRÉPARATION : 15 MIN

TEMPS DE CUISSON : 1H 45 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: OUI

Ingrédients

- 900 ml de bouillon au choix (poulet, boeuf, légumes)
- 1 bulbe d’ail écrasé (1/4 tasse)
- 1/3 à 1/2 tasse de gingembre râpé
- 1/2 tasse de sauce d’huîtres
- 2 filets de porc
- Huile d’olive

Préparation

1. Faire chauffer à feu moyen-vif un peu d’huile d’olive dans une poêle. Faire sauter l’ail et le gingembre quelques minutes. Verser la sauce aux huîtres et ajouter le bouillon. Bien brasser.
2. Dans une autre poêle, verser un peu d’huile d’olive à feu vif. Bien faire dorer les filets de porc sur tous les côtés. Verser le bouillon sur les filets.
3. Couvrir et mettre au four pendant 1 h 30 à 350 F. `
4. Sortir du four et effilocher le porc avec deux fourchettes. Remettre dans la sauce.
5. Servir sur des nouilles de riz.