



Ingrédients :

- 300 g de viande de porc
- 8 grandes feuilles de chou
- 2 oignons
- 1 piment rouge
- 2 c. à café de curry en poudre
- 3 c. à café de vinaigre
- 3 c. à café de sucre de cannes
- 4 c. à café de sauce tomate
- 1 c. à café de maïzena
- 3 c. à café d'huile
- sel

Préparation :

Coupez la viande de porc en petit morceaux, ciseler le piment et l'oignon puis mettre de côté.

Faites chauffer un grand volume d'eau et blanchir les feuilles de chou 5 minutes puis égouttez et laissez refroidir.

Faites chauffer l'huile dans un wok et faites dorer l'oignon, le piment, la viande et laissez cuire 15 minutes sur feu moyen en mélangeant de temps en temps.

Dans une casserole, préparez la sauce aigre-douce en mélangeant au fouet le vinaigre, le sucre, la sauce tomate, la maïzena délayée dans 100 ml d'eau puis portez à ébullition.

Préparez les bouchées en enroulant la viande délicatement dans les feuilles de chou, ensuite liez avec de la ficelle de cuisine en faisant attention de ne pas éclater les bouchées.

Versez la sauce aigre-douce dans un wok et déposez-y les bouchées.

Salez et ajoutez le curry en poudre, mélanger et laissez mijotez 5 minutes.

Servir chaud avec du riz blanc.

Astuces : vous pouvez saupoudrez de graines de sésame et remplacer le riz par du bouillon de volaille pour en faire une petite soupe chaude.

www.azizen.com - copyright 2011-2012 - tous droits réservés