



Ingrédients :

- 180 g de vermicelles de riz
- 30 cl d'eau chaude
- 1 carotte
- 50 g de filet de porc
- 30 g de champignons parfumés séchés (Shiitaké)
- 10 g de crevettes séchées
- 3 feuilles de chou chinois
- 2 gousses d'ail
- 1 1/2 c. à soupe d'huile
- 2 c. à café de sauce de soja claire
- 2 c. à café de vin jaune chinois (ou vin de riz ShaoXing)
- Poivre
- Sel

Préparation :

Tremper les champignons parfumés dans l'eau tiède pendant 30 minutes et les vermicelles de riz dans l'eau froide pendant quelques minutes.

Couper le filet de porc en fines lamelles, mélanger les lamelles avec 1 c. à café de sauce de soja et de vin jaune chinois et laisser mariner.

Couper la carotte en julienne et hachez grossièrement les gousses d'ail.

Mettre 1 c. à soupe d'huile dans un wok sur feu moyen, ajouter le filet de porc, faites revenir pendant 1-2 min, réserver.

Mettre le reste d'huile dans le wok, ajoutez les crevettes séchées, les champignons parfumés, l'ail, puis les tranches de carotte puis ajoutez 1 c. à café de vin jaune chinois et la sauce de soja. Mélangez le tout

pendant 2 min environ.

Augmenter le feu et mettre de l'eau chaude dans le wok, ajouter les vermicelles assouplis, puis les feuilles de chou chinois.

Couvrez le wok et laissez cuire jusqu'à l'évaporation de l'eau, mélanger régulièrement pendant la cuisson. Il faut que les vermicelles soient "al dente".

Saler et poivrer, puis servir.

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