

Porc sauté à l'orange et cari

- Préparation : **30 min**
- Cuisson : **10 min**
- Portions : **4**
- Difficulté: **Facile**

Ingrédients

- **Sauce orange et cari**
 - - 15 ml (1 c. à soupe) de fécule de maïs
 - - 80 ml (1/3 tasse) d'eau
 - - 60 ml (1/4 tasse) de sauce Hoisin
 - - 30 ml (2 c. à soupe) de sauce soya
 - - 45 ml (3 c. à soupe) de jus d'orange surgelé, décongelé
 - - 15 ml (1 c. à soupe) de pâte de cari rouge
- **Porc sauté**
 - - 45 ml (3 c. à soupe) d'huile végétale
 - - 125 ml (1/2 tasse) de shiitakes émincés
 - - 375 ml (1 1/2 tasse) de rôti de porc cuit, en lanières
 - - 2 gousses d'ail hachées
 - - 125 ml (1/2 tasse) d'oignon émincé
 - - 125 ml (1/2 tasse) de poivron rouge en julienne
 - - 125 ml (1/2 tasse) de pois mange-tout en julienne
 - 250 ml (1 tasse) de petits fleurons de brocoli, blanchis
 - 125 ml (1/2 tasse) de courgette jaune en julienne
 - Graines de sésame grillées, au goût
 - Sel et poivre, au goût

Préparation

1. Préparez la sauce orange et cari. Dans un petit bol, mélangez tous les ingrédients. Réservez.
2. Préparez le porc sauté. Dans un wok ou une sauteuse, à feu vif, chauffez l'huile. Faites sauter les champignons 2 minutes. Ajoutez le porc et la sauce orange et cari. Laissez cuire quelques minutes, ou jusqu'à ce que la sauce épaississe un peu. Ajoutez le reste des ingrédients à l'exception des graines de sésame. Faites sauter de 2 à 3 minutes. Rectifiez l'assaisonnement.
3. Au moment de servir, parsemez le porc sauté de graines de sésame. Accompagnez d'un riz parfumé au jasmin.