

Bami au porc et aux crevettes

Recette pour 6 personnes

750 g d'échine de porc
300 g de grosses crevettes décortiquées
2 C à soupe d'huile d'olive
6 gousses d'ail (émincées finement ou écrasées avec un presse-ail)
4 C à soupe de sauce de soja (60 ml)
1 C à café de sauce de poisson (Nuoc-mâm)
½ C à café de sel (en fonction du taux de sel de ta sauce de soja)
500 g de haricots verts frais ou décongelés (surtout pas en boîte)
150 g de nouilles de soja sèches
1 petit bouquet de coriandre fraîche émincé

Préparation

Commence par faire tremper les nouilles de soja dans 1 litre d'eau bien chaude pendant 15 minutes. Rince les à l'eau froide, égoutte bien, il ne doit pas rester d'eau. Avec un ciseau, découpe grossièrement les nouilles, car elles sont longues et le mélange des ingrédients ne se ferait pas bien.

Fais bouillir 2 litres d'eau + ½ C à café de sel. Quand l'eau bout bien, jettes-y les haricots verts. Quand l'ébullition reprend, laisse cuire 4 minutes. Les haricots doivent être cuits mais rester fermes, sinon ils vont se désagréger dans le mélange, et ça sera moche ! Égoutte les et coupe les en tronçons de 3 cm.

Découpe l'échine en cubes de 2 cm. Fais chauffer l'huile dans une poêle, saisis les morceaux d'échine pour bien les griller à feu vif. Baisse le feu (moyen) et sale la viande, ajoute l'ail et les crevettes, et remue bien pour envelopper la viande des arômes de l'ail. Laisse cuire 1 ou 2 minutes. Ajoute les haricots verts, et les nouilles. Mélange bien.

Laisse le mélange chauffer un peu. Ajoute la sauce de poisson et la sauce soja. Remue bien. Laisse réduire 2 minutes.

Sers immédiatement garni de coriandre fraîche.

