

Porc sauce saté

Pour 4 personnes

- 800g de filet de porc
- 3 gros oignons
- huile de sésame
- 3 cuillère à soupe de poudre de saté
- 1 cuillère à soupe de sucre
- 1 bouquet de basilic, sel et poivre.



■ Cette sauce très parfumée à base d'arachides, vous invite à voyager jusqu'en Chine.

Servir : Chaud avec sa sauce et un verre de beaujolais.

Variation

Changez le porc avec du bœuf.

- Coupez le porc en petites lamelles.
- Mélanger le sucre avec la poudre de saté, et ajoutez de l'huile de sésame, jusqu'à l'obtention d'un liquide épais.
- Mélangez le saté avec la viande, et laissez mariner 2 heures au réfrigérateur.
- Ciselez le basilic.
- Epluchez et coupez les oignons en lamelles, faites les revenir avec un peu d'huile, jusqu'à ce qu'ils soient transparents. Renforcez le feu, et ajoutez le porc mariné.
- Une fois la viande bien cuite, parsemez de basilic.

Conseils

Recette facile, encore meilleure réchauffée.
La poudre de saté, et l'huile de sésame se trouvent dans les épiceries asiatiques.