



Temps de préparation : 10 MIN

Temps de cuisson : 20 MIN

Portions : 4

Ingrédients :

- 3 c. à soupe (45 ml) d'huile végétale, divisée
- 3/4 lb (375 g) de porc haché maigre
- 1 gros oignon blanc, haché
- 2 gousses d'ail émincées
- 1 c. à thé (5 ml) de gingembre frais haché
- 2 tasses (500 ml) de chou râpé
- 1 1/2 tasses (375 ml) de champignons shiitake en tranches fines
- 1/2 pot (175 ml) de Sauce pour sauté hoisin VH®, divisée
- 2 c. à soupe (30 ml) de Sauce Soya VH®
- 3 c. à soupe (45 ml) de vinaigre de vin de riz
- 1 c. à thé (5 ml) d'huile de sésame
- 8 petites tortillas de farine, chauffées (env. 6 po / 15 cm)
- 4 oignons verts, hachés

Étapes :

1. *Chauffer 1 c. à soupe (5 ml) de l'huile dans un grand wok ou une poêle à feu moyen-élevé. Ajouter le porc et cuire, en remuant, pendant 5 minutes ou jusqu'à ce qu'il soit doré. Transférer à une assiette.*
2. *Verser l'huile restante dans le wok et ajouter l'oignon, l'ail et le gingembre. Cuire 5 minutes ou jusqu'à ramollissement. Incorporer les choux et les champignons shiitake. Cuire 5 à 7 minutes*



Porc « Moo Shu » simple et rapide

ou jusqu'à ce que le chou soit mûr et que les champignons soient tendres.

- 3. Incorporer 1/4 tasse (60 ml) de Sauce pour sauté hoisin VH®, Sauce Soya VH®, le vinaigre de vin de riz et l'huile de sésame. Retourner le porc au wok. Faire sauter 3 à 4 minutes ou jusqu'à ce que la sauce ait épaissi. Servir dans des tortillas chaudes avec la sauce hoisin restante. Saupoudrer d'oignons verts.*

Astuces :

*Utiliser un mélange de salade de choux acheté en magasin au lieu du chou.
Servir le mélange de porc dans des tasses de laitue au lieu des tortillas.
Faire le double de la recette pour avoir des restes.*

Plus d'utilisations :

*Badigeonner sur de la pâte à pizza.
Mélanger avec les aubergines cuites et servir frais.
Ajouter aux wraps.*