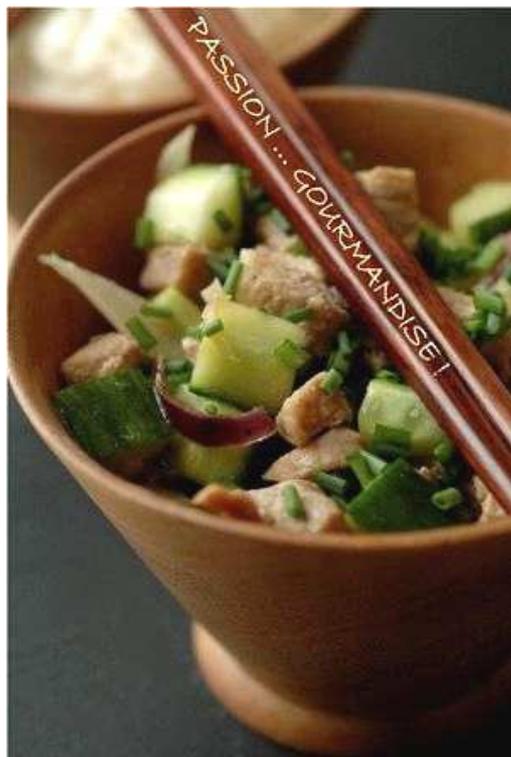


# PORC SAUTE AUX CONCOMBRE, OIGNON ROUGE ET CINQ EPICES

Pour 4 personnes  
préparation : 25 min  
Cuisson : 10-15 min



**2 grillades de porc**  
**1 concombre et demi**  
**2 petits oignons rouges nouveaux**  
**2 gousses d'ail**  
**2 cuillères à soupe de sauce soja**  
**2 cuillères à soupe de sauce d'huître**  
**2 cuillères à soupe de sucre de palme (ou sucre de canne roux)**  
**1 cuillère à soupe d'huile neutre (colza)**  
**ciboulette ou coriandre fraîche**  
**cinq épices**

- 1 Laver le concombre. le couper en 4 dans le sens de la longueur. Oter les graines puis couper à nouveau en 2 et toujours dans le sens de la longueur chaque "baguette" de concombre. Les couper en petits dés, les mettre dans une passoire, les saupoudrer de sel puis laisser égoutter pendant 20 min.
- 2 Pendant ce temps, éplucher et émincer les oignons rouges. Peler puis hacher l'ail. Découper les grillades de porc en petits dés. Laver, égoutter et ciseler la ciboulette/coriandre.
- 3 Avant de commencer à faire cuire la viande, rincer les dés de concombre et le sécher dans du papier absorbant.
- 4 Faire chauffer un wok avec 1 cuillère à soupe d'huile, y mettre l'ail et remuer pendant 30 s puis ajouter la viande et faire sauter pendant 5 min. Ajouter les oignons rouges, remuer. Ajouter la sauce soja, la sauce d'huître et le sucre. Faire sauter 5 min. Ajouter enfin les dés de concombre, saupoudrer de cinq épices (au goût) et laisser cuire 5 min en remuant fréquemment.
- 5 Parsemer de ciboulette/coriandre au moment de servir avec du riz thaï nature.