

 **Préparation : 10 min. • Cuisson : 10 min.**

Ingédients

- 4 bols de riz cuit
- 400 g de porc haché
- 1 poireau
- 1 concombre
- 1 gousse d'ail
- 1 cuillerée à soupe de gingembre frais
- Coriandre
- 1 cuillerée à soupe de fécule de maïs
- 2 cuillerées à soupe de graines de sésame
- 4 cuillerées à soupe de miso
- 2 cuillerées à soupe de sauce soja
- 2 cuillerées à soupe de sucre
- 1 cuillerée à soupe d'huile de sésame
- Huile de tournesol

Préparation

- ❖ Coupez le poireau en deux dans la longueur, puis émincez-le finement.
- ❖ Épluchez et épépinez le concombre, puis taillez-le en julienne. Pelez et râpez l'ail.
- ❖ Dans un saladier, mélangez le porc haché avec la fécule de maïs.
- ❖ Faites chauffer l'huile de tournesol dans un wok sur feu vif, puis faites revenir le poireau avec le gingembre râpé et l'ail haché pendant 2 ou 3 min. Ajoutez la viande et saisissez-la pendant 3 min.
- ❖ Assaisonnez de sauce soja et de sucre.
- ❖ Mélangez le tout et poursuivez la cuisson 3 min.
- ❖ Hors du feu, incorporez le miso et l'huile de sésame.
- ❖ Répartissez la préparation de la viande sur les bols de riz bien chaud. Garnissez de concombre et parsemez de graines de sésame et de coriandre ciselée.
- ❖ Servez aussitôt.

