



Laab moo

Salade de porc épicée

Pour
4 pers.

Préparation : 40 min. • Cuisson : 15 min.

Ingrédients

- 350 g de porc haché
- 4 cuillerées à soupe de riz thaï
- 2 tiges de citronnelle
- 1 oignon rouge
- 2 échalotes
- 2 tiges de ciboule
- Coriandre
- 16 feuilles de menthe fraîche
- 2 petits piments rouges frais
- 2 cuillerées à café de piment en poudre
- 2 cuillerées à soupe de jus de citron vert
- 3 cuillerées à soupe de sauce nuoc-mâm
- 30 cl d'huile de tournesol
- 2 cuillerées à soupe de sucre

Lore ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit, sed diam nonummy nibh euismod tincidunt ut labore et dolore magna aliqua. Ut enim ad minim veniam, quis nostrud exercitation ullamco laboris nisi ut aliquip ex ea commodo consequat. Duis aute irure dolor in reprehenderit in voluptate velit esse cillum dolore eu fugiat nulla pariatur. Excepteur sint occaecat cupidatat non proident, sunt in culpa qui officia deserunt mollit anim id est laborum.



Préparation

- ❖ Dans un saladier, mettez le porc haché, 1 cuillerée à soupe de jus de citron, 1 cuillerée à soupe de sauce nuoc-mâm et 1 cuillerée à soupe de sucre. Mélangez bien et laissez reposer pendant 15 min.
- ❖ Dans un wok, faites torréfier le riz à sec à feu doux jusqu'à ce qu'il devienne un peu ambré. Retirez-le du wok et laissez refroidir complètement, puis réduisez-le en poudre fine dans un mortier. Ajouter le riz en poudre au porc.
- ❖ Enlevez les couches extérieures fibreuses de la citronnelle, puis émincez finement la partie blanche des tiges. Pelez les échalotes et l'oignon, puis émincez-les. Coupez la ciboule et la coriandre en petits morceaux et le piment frais en biais.
- ❖ Dans le wok, faites chauffer l'huile pour friture à 140 degrés environ. Ajoutez le porc mariné et mélangez rapidement pendant 3 min environ en l'écrasant à l'aide d'une spatule pour que la viande se dissocie en petits morceaux. Retirez-la du wok et disposez-la sur du papier absorbant. Videz l'huile du wok.



Laab moo

Salade de porc épicée

Pour
4 pers.

✿ A feu vif, faites revenir la citronnelle, l'oignon et les échalotes pendant 30 secondes environ.

Ajoutez le porc frit, la ciboule, 1 cuillerée à soupe de jus de citron, 2 cuillerées à soupe de sauce nuoc-mâm, 1 cuillerée à soupe de sucre et 2 cuillerées à café de piment en poudre.

Faites sauter énergiquement sur feu bien vif pendant 2 min. Incorporez la coriandre et remuez pendant 20 secondes.

✿ Répartissez dans des assiettes de service.

Parsemez le piment frais (selon votre goût) et les feuilles de menthe.

Dégustez aussitôt ce Laab moo accompagné de riz, de concombres ou de tomates.