

Porc au concombre

Une fois cuit, le concombre a un goût très fin et délicat, qui nécessite cependant d'être relevé, comme dans la recette qui suit, où il conserve tout son son croquant grâce à une cuisson rapide.

Quantité : pour 4 personnes - Cuisson : 10 minutes - Durée totale : 45 minutes

Ingrédients

- 250 g de porc
- 1 concombre
- 1 poivron
- 1 cuillère à café d'huile de sésame
- 2 cuillères à soupe d'huile de colza

Marinade

- 1 cuillère à soupe de sauce soja
- 1 cuillère à café de maïzena

Assaisonnement

- 1 cuillère à soupe de sauce soja
- 2 cuillères à café de vinaigre de vin
- 2 cuillère à café de Tabasco
- 1 cuillère à café de sucre

Liaison

- 25 cl d'eau
- 1 cuillère à soupe de maïzena

Préparation

1. Couper la viande contre le grain en lamelles de 2 cm de long.
2. Dans un grand bol, préparer la marinade : mélanger la sauce soja et la maïzena.
3. Ajouter la viande et bien mélanger. Laisser mariner 1/2 heure en remuant de temps à autre.
4. Pendant ce temps, rincer soigneusement le concombre et l'éplucher dans le sens de la longueur en laissant des bandes de peau.
5. Le couper en deux dans le sens de la longueur. Épépiner chaque 1/2 concombre de la manière suivante : le déposer face bombée en dessous sur une planche à découper, faire une première découpe sur toute la longueur à droite de la bande centrale contenant les pépins, puis une autre à gauche. Enlever au couteau les pépins du morceau central. Couper ensuite chaque bande latéralement et en biais en morceaux d'1 cm d'épaisseur.
6. Rincer et couper le poivron en lanières de 2 cm de longueur.
7. Dans un bol, préparer l'assaisonnement : mélanger la sauce soja, le tabasco, le sucre et le vinaigre de vin.
8. Dans un autre bol, préparer la liaison : mélanger l'eau et la maïzena.
9. Faire chauffer l'huile de colza dans une sauteuse.
10. Ajouter le porc et le faire sauter pendant 2 à 3 minutes.

11. Ajouter l'assaisonnement et remuer jusqu'à ébullition.
 12. Ajouter le poivron et le concombre et remuer jusqu'à ébullition.
 13. Ajouter la liaison et remuer jusqu'à épaississement.
 14. Transférer dans un plat de service et arroser d'huile de sésame.
 15. Servir aussitôt.
-

Remarques ou suggestions

- Dans la mesure où il est cuisiné ici sans être totalement épluché, choisir de préférence un concombre issu de l'agriculture biologique.
- Ce plat est quand même assez épicé. Éventuellement, réduire la quantité de Tabasco à 1 cuillère à café pour qu'il soit moins piquant.
- Éventuellement, remplacer le porc par des escalopes de poulet ou de dinde.

Publié par Lucullent le 22 novembre 2011. Dernière modification le 12 octobre 2012.