



RECETTES NOUVEL AN CHINOIS



Sauté de porc au caramel (*NB triche = au carambar®*)

Pour 4 personnes : 500 g de filet mignon de porc (ou de sauté de porc) • 1 oignon jaune • 1 c. à s. de farine • 3 c. à s. de sauce soja • 20 cl de bouillon cube reconstitué • 3 carambars® au caramel • 2 c. à s. d'huile de sésame

Dans une cocotte, faire revenir l'oignon émincé dans l'huile. Quand il est bien fondu, ajouter les carambars® en mélangeant pour les faire fondre. Ajouter ensuite la viande coupée en gros cubes et faire dorer 5 minutes en mélangeant. Recouvrir d'une cuillère de farine, de la sauce soja et d'une louche de bouillon. Mélanger. Ajouter alors le reste du bouillon et faire cuire sous pression (vapeur) pendant 20 minutes.

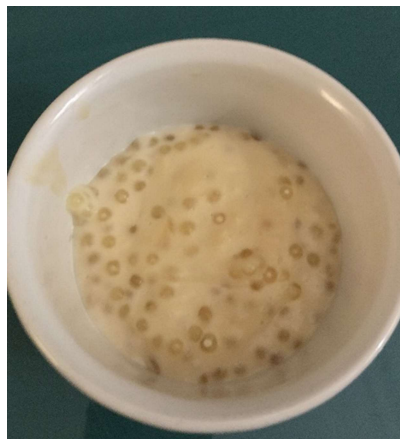
NB : le porc peut être remplacé par de la dinde.



Riz cantonnais

Pour 4 personnes • 240 g de riz blanc (cru) • 4 œufs • 200 g de dés de jambon • 300 g de petits pois surgelés • Huile de tournesol • 1 oignon jaune • Sel, poivre

Faire cuire le riz comme indiqué sur l'emballage (vapeur ou pilaf). Décongeler les petits pois dans un grand volume d'eau bouillante salée le temps indiqué sur l'emballage. Battre les œufs en omelette et faire cuire cette omelette dans une poêle avec une cuillère à soupe d'huile. L'omelette doit être plutôt bien cuite que baveuse. Dans une grande poêle, faire revenir l'oignon émincé dans 2 cuillères à soupe d'huile. Quand il est translucide, ajouter le riz cuit et égoutté, les petits pois égouttés. Mélanger. Avant de servir, ajouter l'omelette coupée en petits morceaux (que l'on peut attraper avec les baguettes) et les dés de jambon. Saler et poivrer.



Perles de manioc au lait de coco

Pour 4 portions : • 20 cl de lait de coco • 30 cl de lait demi-écrémé • 4 c. à s. de sucre ou de sucre de coco • 2 c. à s. de perles de manioc (perles du Japon)

Porter à ébullition le lait et le lait de coco mélangés. Ajouter le sucre et les perles. Laisser cuire pendant 30 minutes en remuant régulièrement, comme pour cuire du riz au lait. Quand les perles sont cuites et parfaitement translucides, verser le mélange dans 4 ramequins, coupes à dessert ou bien des verres transparents. Laisser refroidir avant de déguster, avec des fruits ou un coulis de fruits.