

# Porc aux champignons noirs



## Ingrédients :

- 200g de porc
- 25g champignons chinois noirs déshydratés
- 25g de ciboulette fraîche
- 15g ail finement haché
- 10g de gingembre frais
- 25g de piment rouge
- une pincée de sel
- 15g de sucre en poudre
- 5g de vinaigre
- 3 cuillères à soupe de sauce de soja
- 50cl de bouillon de boeuf
- 25g d'amidon
- 100g d'huile

## Préparation :

1. Plongez les champignons chinois dans de l'eau chaude afin de les réhydrater.
2. Coupez le porc, la ciboulette, l'ail, le gingembre et le piment rouge en petits morceaux. Mettez le tout dans un plat.



3. Mélangez les morceaux de viande de porc, une pincée de sel et 10g amidon.
4. Mélangez 15g d'amidon, une pincée de sel, le sucre, le vinaigre, la sauce-soja et le bouillon. Cela constituera la sauce du plat
5. Chauffez la marmite ou le fait-tout, puis ajoutez de l'huile et la viande. Faites sauter la viande.
6. Après quelques minutes, ajoutez les morceaux de piment, d'ail, et de gingembre. Puis faites-les sauter avec la viande.



7. Après ajoutez les champignons chinois. Faites-les revenir avec le reste de la préparation.
8. Ajoutez la sauce et la ciboulette hachée. Puis, faites revenir avec le reste de la préparation.
9. **Voilà : c'est prêt !**



美食中國  
meishichina.com

<http://blog.sina.com.cn/dagui>