

## Emincé de porc thaï

Préparation : 15 mn, cuisson : 20 mn.

Pour 4 personnes.

500 g de filet de porc haché, 6 échalotes, 5 citrons verts, 100 g de noix de cajou, 1 piment frais, 30 g de gingembre frais, 4 c à soupe de nuoc-mam, 1/2 bouquet de menthe, 1 c à soupe d'huile.

Chauffer l'huile dans une poêle. Y faire revenir la viande hachée 20 mn à feu doux en l'écrasant avec une fourchette et en ajoutant 2 à 3 c à soupe d'eau en cours de cuisson.

Entre-temps, faire dorer les noix de cajou à sec dans une poêle à revêtement anti-adhésif 2 à 3 mn à feu doux. Les mixer rapidement pour les broyer.

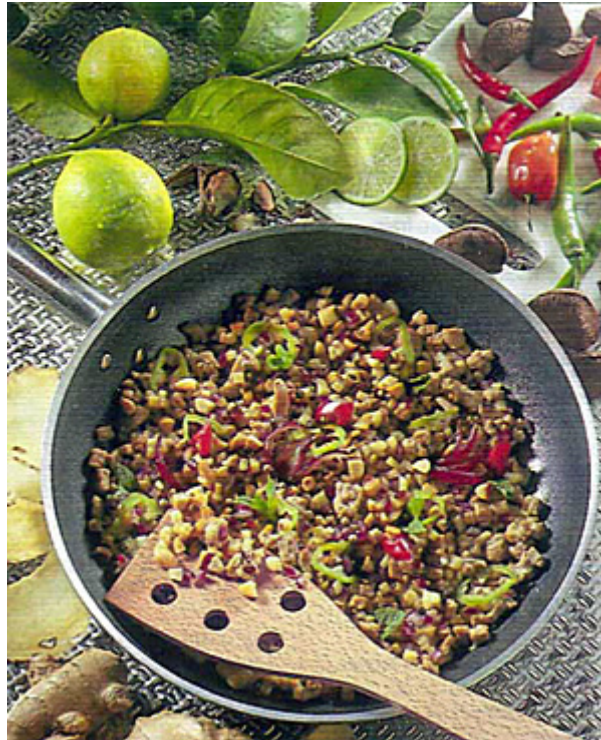
Peler et émincer les échalotes. Épépiner le piment. Le couper en fines rondelles. Peler le gingembre. Le hacher très finement.

Au terme de la cuisson de la viande, la retirer du feu. Incorporer le nuoc-mam et le jus des citrons verts.

Ajouter les échalotes, le piment et le gingembre. Parsemer de menthe ciselée et servir tiède ou froid.

Astuce express : cette salade est aussi délicieuse préparée avec des blancs de poulet hachés. Le temps de cuisson doit alors être réduit à 10 mn.

Conseil pratique : pour couper plus finement le gingembre, l'écraser au préalable avec le plat d'un couteau.



Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.