

SUNG CHOI BAU

Pour 4 personnes :

- 1 laitue iceberg
- 4 champignons shiitake séchés
- 1 c à s d'huile d'arachide
- ½ c à c d'huile de sésame
- 500 gr de viande maigre de porc hachée
- 2 caïeux d'ail hachés très fin
- 65 gr de châtaigne d'eau rincées, égouttées et hachées très fin
- 4 c à s de sauce d'huitre
- 2 c à s de vin de riz
- 1 c à c de sucre en poudre
- 2 oignons frais émincés

- 1) Avec la pointe d'un couteau, retirer le cœur dur de la laitue (à la base).
- 2) Séparer délicatement les feuilles et les découper pour former les coupelles.
- 3) Faire tremper les champignons 10 mn dans de l'eau bouillante. Jeter le bout des tiges et émincer les chapeaux.
- 4) Faites chauffer les huiles dans le wok pour y faire colorer la viande environ 3mn.
- 5) Ajouter l'ail et les châtaignes d'eau. Mélanger 3 mn sur le feu avant d'y incorporer la sauce d'huitre, le vin de riz, le sucre et les oignons. Porter à ébullition et laisser cuire 5 mn à feu vif pour que la sauce réduise un peu.
- 6) Servir dans des bols avec les feuilles de salade à part ou présenter le sung choi bau tiède dans les feuilles en coupelles.

Suggestion : le sung choi bau peut se manger chaud ou froid.

Cette recette se prépare également avec du bœuf ou du poulet.

Garnir le sung choi bau de nouilles croustillantes aux œufs pour lui donner une autre consistance.

Le vin de riz peut-être remplacé par du vin blanc.