

## Porc aux saveurs de Singapour



La citronnelle, aussi connue comme verveine des Indes, aromatisé crudités, potages et marinades dans la cuisine de sud-est asiatique, leur conférant un goût citronné. Laissez-vous donc emporter, avec ce plat simple à élaborer, vers l'autre bout du monde...

### Ingrédients pour 6 personnes

750 grammes de filet mignon de porc  
4 gousses d'ail  
6 échalotes  
1/2 cuiller à café de piment  
5 tiges de citronnelle fraîche  
1 cuiller à café de gingembre frais râpé  
1 cuiller à soupe de sucre non raffiné  
1 cuiller à café de poivre  
1 cuiller à soupe de nuoc-mâm, ou à défaut, de poudre de crevette  
2 cuillers à soupe de sauce soja  
30 ml d'huile végétale

### Préparation

1. Emincer la viande en fines lamelles.
2. Peler et hacher l'ail et les échalotes.
3. Ciseler la citronnelle.
4. Mixer l'ail et l'échalote, le piment, la citronnelle, le gingembre frais, le sucre, le poivre, le nuoc-mâm, la sauce soja et la moitié de l'huile.
5. Mélanger cette mixture à la viande et laisser macérer pendant 3 heures au réfrigérateur.
6. Faire cuire la viande et sa marinade avec le restant de l'huile.
7. Servir avec du riz basmati et des tranches d'ananas frais poêlé.

**Bon appétit!**