

# Porc épicé au basilic thaï, riz au jasmin, ananas et coriandre |

Recette pour 4 personnes

## Description

Filet de porc à l'asiatique légèrement épicé accompagné de riz au jasmin garnit d'ananas rôti et coriandre fraîche.

## L'astuce du chef

Dans cette recette, le riz est cuit comme une pâte (grand volume d'eau bouillante) afin d'avoir un riz cuit et non collant.

## Ingrédients

### Pour le porc

- 1 Unité(s) Filet de porc
- 1 Unité(s) Carotte
- 4 Unité(s) Ail
- 1 Unité(s) Oignon blanc
- 4 Unité(s) Oignon vert
- 8 Feuille(s) Basilic thaï
- 15 Ml Sauce aux huîtres
- 30 Ml Sauce de poisson Nuoc-mâm
- 5 Ml Sucre
- 5 Branche(s) Persil
- 0.50 Unité(s) Piment jalapeno
  
- Sel et poivre
- Huile végétale

### Pour le riz

- 160 Gr Riz au jasmin
- 0.25 Unité(s) Ananas
- 6 Branche(s) Coriandre fraîche
  
- Sel et poivre
- Huile végétale

## Préparation

- Temps de préparation **40 mins**

### Pour la mise en place

Taillez le porc en fines lanières. Hachez l'ail, épépinez et taillez le piment en brunoise. Coupez la carotte en julienne, ciselez l'oignon vert et le basilic thaï. Émincez l'oignon, taillez l'ananas en brunoise, hachez le persil et la coriandre.

### Pour le porc

Dans une poêle avec de l'huile végétale faire revenir le piment et l'ail 1 minute, ajoutez le porc et les carottes et cuire 2 minutes en remuant constamment. Ajoutez l'oignon, l'oignon vert, le basilic en mélangeant bien. Puis terminez avec la sauce aux huîtres, la sauce poisson, le sucre et trois tours de moulin à poivre, poursuivre la cuisson 1 minute.

### Pour le riz

Dans une grande casserole d'eau bouillante salée faire cuire le riz jusqu'à ce qu'il soit tendre. Faire revenir l'ananas dans un peu de beurre, égouttez le riz et le mettre sur les ananas en ajoutant la coriandre

### Pour le dressage

Dans une grande assiette ronde formez un nid avec le riz, mettre la viande au centre et finir avec le persil sur le dessus.

**Bon appétit!**