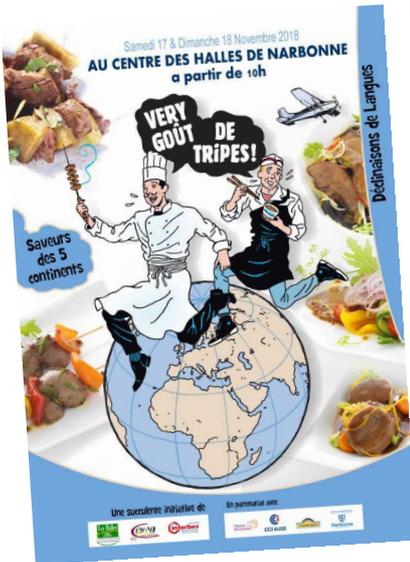


Foie d'agneau "façon thaïe "

Préparation : 1 h 15

Cuisson : 10 min



Pour 4 personnes

400 g de foie d'agneau
2 carottes nouvelles
100 g de pois gourmands
1 petit poivron rouge
80 g de pousses de soja frais
2 oignons frais
1 gousse d'ail
20 g de gingembre frais
4 tranches de bacon
7 c. à soupe de saké
1 c. à soupe de sauce soja
1 c. à café de piment d'Espelette.
1 c. à soupe de graines de sésame
Huile

Préparation :

- Couper le foie et le bacon en lanières, laver tous les légumes, éplucher les carottes et les couper en fins bâtonnets, couper le poivron en petits cubes couper les pois gourmands en deux, peler l'ail et les oignons et les hacher finement, peler et râper grossièrement le gingembre .
- Dans un saladier, mélanger tous les légumes (sauf les pousses de soja) avec le foie, le bacon, le gingembre, le saké et la sauce soja puis laisser mariner au moins 1 heure et égoutter en conservant la marinade.
- Chauffer un wok avec un filet d'huile, faire revenir 10 minutes à feu vif tous les ingrédients marinés sauf le foie, ajouter les lanières de foie, la marinade, les pousses de soja et le piment d'Espelette et poursuivre la cuisson 10 minutes en remuant régulièrement.
- Servir le foie d'agneau « façon thaïe » parsemé de graines de sésame.



Suggestion d'accompagnement : des nouilles chinoises.