

PORC EFFILOCHÉ À LA SAUCE BARBECUE CHINOISE



INGRÉDIENTS

4 

- 4 pains à hamburger
- 500 g de porc effiloché prêt à l'emploi
- huile pour la cuisson
- sauce barbecue
- 1 dl de sauce hoisin
- 0,1 dl de vin de riz
- ½ dl de sauce de soja
- 20 g de purée d'ail Bresc
- 10 g de WOKpiment Bresc
- 50 de miel
- 1 c.à.s. de poudre cinq épices
- 2 c.à.s. de purée de gingembre Bresc
- 2 dl de sauce chili
- 50 g de sucre

PRODUITS BRESC UTILISÉS



Purée d'ail 1000g



Purée de gingembre 450g



WOK Piment vert et rouge 450g

MÉTHODE DE PRÉPARATION

Pour la sauce, mélanger les ingrédients ensemble et faire cuire. Laisser refroidir. Faire griller les petits pains. Passer la viande au wok vif et y ajouter un peu de sauce. Servir le reste de la sauce séparément, ainsi que les buns (petits pains à hamburgers). Servir avec du concombre aigre-doux et des achards.