

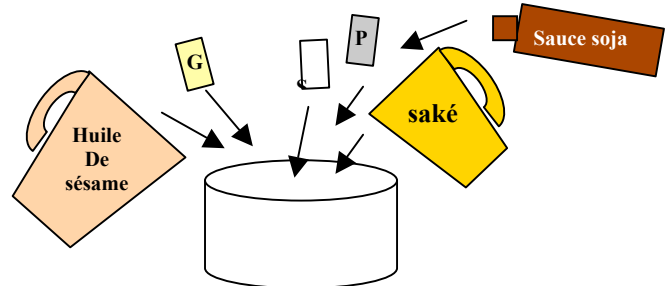
VIANDE, POISSON OU CRUSTACE SAUTE SAUCE D'HUITRE

Préparer les ingrédients :

- _ Viandes ou poissons ou crustacés
- _ Carotte
- _ Poivron rouge et vert
- _ Pousse de bambou
- _ Ail
- _ Germe de soja
- _ Oignon
- _ Huile de sésame
- _ Sauce soja
- _ Sauce aux huîtres
- _ Saké (alcool)
- _ Gingembre en poudre
- _ Sel et poivre

Préparer la viande, poisson ou crustacé :

- _ Dans un récipient, mettre à macérer en petit morceaux la viande, poisson ou crustacé avec un peu d'ail, sel, poivre, saké, sauce soja, huile de sésame, gingembre en poudre pendant 30 min.



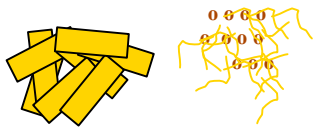
- Couvrir et mettre au réfrigérateur pendant 30 min.

Préparer les légumes :

- _ Carotte, poivrons et oignons.
Emincé ces trois légumes (faire de petit fils).

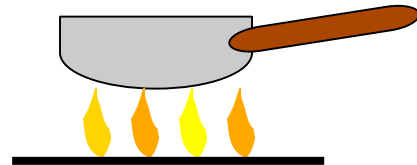


- _ Les pousses de bambous et les Germes de soja.



Faire revenir la viande, poisson ou crustacé :

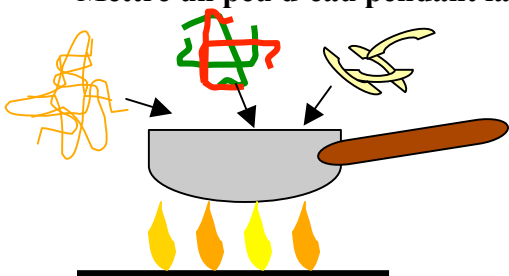
- _ Faire revenir la viande, le poisson ou les crustacés sans la marinade dans une poêle avec de l'huile de sésame.



- _ Débarrasser la viande, le poisson ou les crustacés dans une assiette sur le côté de la gazinière.

Faire cuire les légumes :

- _ Dans la même poêle, faire revenir à feu doux d'abord les oignons puis les carottes vient ensuite les poivrons. Mettre un peu d'eau pendant la cuisson.



Finir la recette :

- _ Ajouter les germes de soja, les pousses de bambous, laisser cuire avec un peu de marinade. Au dernier moment ajouter la viande, le poisson ou les crustacés puis un peu de sauce aux huîtres. Vérifier l'assaisonnement puis servé avec du riz parfumé, riz cantonnais ou des pâtes chinoise.