

Sauté de porc au miel et épices

Ingrédients

250 gr de porc

1 sachet de mélange miel et épices (reçu dans ma box du mois d'août)

graines de sésame

Couper la viande en morceaux

Saler et poivrer

Ajouter le sachet de miel et épices

Bien mélanger et mettre au frais 1h

Dans un wok faire chauffer de l'huile et y cuire la viande

En fin de cuisson ajouter des graines de sésame



<http://atablecheznatt.canalblog.com>