Porc mariné, riz vapeur

Préparation: **3**

Ingrédients
2

- 2 verres de riz
- 3 verres d'eau

- 2 c. à s. de sauce tamari
- 1 c. à s. d'huile d'olive
- Quelques graines de sésame

1. Tout d'abord découpez la viande et mettez-la dans un saladier en y versant la sauce tamari et l'huile d'olive. Mélangez. Réservez.
2. Remplissez la cuve d'1/3 d'eau. Portez-la à ébullition. Versez le riz et l'eau dans un saladier. Posez le saladier sur le tamis dès que l'eau bout, et ce pendant 20 minutes. Au bout de 20 minutes coupez le feu.
3. Sortez la viande et faites-la revenir dans une poêle avec l'huile d'olive de marinade.
4. Une fois grillée, mélangez avec le riz, ajoutez les graines de sésame et savourez!

Aussi simple que savoureux

Vous allez aussi aimer ...

Pesto d'orties sauvages

Pavés de bœuf aux échalotes

Cabillaud aux pleurotes

Boulettes de sarrasin et tagliatelles de carotte