

## Wok de sanglier aux poivrons

PRÉPARATION : 15 MIN - CUISSON : 10 MIN

### INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

800 g de dos de sanglier ■ 4 poivrons (1 vert, 1 jaune, 1 orange, 1 rouge) ■ 1 oignon  
■ 100 g de nouilles chinoises ■ QS d'huile d'arachide, sauce soja, sel, poivre du moulin  
■ 1 botte d'oignons nouveaux ciselés ■ 12 tomates cerises ■ 1 cuillère à café de graines de sésame dorées

### PRÉPARATION

Tailler le dos de sanglier en fines lamelles.  
Brûler les poivrons sur une flamme, les envelopper dans un papier aluminium (ou les mettre dans un sac plastique) pendant 5 minutes environ puis les peler. Les tailler en fines lanières.  
Peler l'oignon, le couper en deux puis l'émincer.  
Cuire les nouilles chinoises dans une eau bouillante salée, égoutter.

### Procédé

Chauffer de l'huile d'arachide dans un wok, ajouter et faire revenir vivement les lamelles de sanglier pendant 2 minutes environ, assaisonner. Ajouter tous les oignons et les poivrons, colorer rapidement le tout, ajouter les tomates cerises. Rectifier l'assaisonnement, finir la cuisson toujours à feu vif, déglacer avec un trait de sauce soja et ajouter les nouilles chinoises cuites.

### Dressage

Dans une assiette, dresser le wok de sanglier et saupoudrer des graines de sésame dorées.

