

Aubergine à la chinoise

Ingrédients :

- une belle aubergine ou deux petites
- 100 g de porc
- une gousse d'ail
- 20 à 40 g de gingembre frais (selon votre goût)
- 3 cuillères à soupe de féculle de pomme de terre
- de la sauce de soja
- une pincée de sel
- 2 cuillères à soupe d'huile

Préparation :

1. Couper la viande en fines lamelles. Mettre le tout dans un bol. Rajouter le sel, la sauce de soja et la féculle. Mélanger l'ensemble.
2. Couper l'aubergine comme des frites (laisser la peau).
3. Couper le gingembre comme l'aubergine mais en plus petits morceaux.
4. Mettre de l'huile dans une poêle. Allumer le feu. Mettre le gingembre dans la poêle à feu vif.
5. Rajouter la viande et mélanger dans la poêle.
6. Quand la viande change de couleur, mettre la viande dans une assiette.
7. Ajouter un peu d'huile dans la poêle. Mettre l'aubergine dans la poêle.
8. Mélanger régulièrement. Quand l'aubergine change de couleur, mettre un peu de sauce de soja.
9. Remettre la viande dans la poêle. Mélanger avec l'aubergine.
10. Hacher l'ail.
11. Éteindre le feu, mettre l'ail dans la poêle. Mélanger. Saler.

Vous pouvez servir !