

## PORC EFFILOCHÉ À LA SAUCE BARBECUE CHINOISE



### INGRÉDIENTS

4

- 4 pains à hamburger
- 500 g de porc effiloché prêt à l'emploi
- huile pour la cuisson
- sauce barbecue
- 1 dl de sauce hoisin
- 0,1 dl de vin de riz
- ½ dl de sauce de soja
- 20 g de purée d'ail Bresc
- 10 g de WOKpiment Bresc
- 50 de miel
- 1 c.à.s. de poudre cinq épices
- 2 c.à.s. de purée de gingembre Bresc
- 2 dl de sauce chili
- 50 g de sucre

### PRODUITS BRESC UTILISÉS



Purée d'ail 1000g



Purée de gingembre 450g



WOK Piment vert et rouge 450g

### MÉTHODE DE PRÉPARATION

Pour la sauce, mélanger les ingrédients ensemble et faire cuire. Laisser refroidir. Faire griller les petits pains. Passer la viande au wok vif et y ajouter un peu de sauce. Servir le reste de la sauce séparément, ainsi que les buns (petits pains à hamburgers). Servir avec du concombre aigre-doux et des achards.