Le sauté de porc coco curry

Les ingrédients pour 2/3

- 400/500 grs de sauté de porc
- 200 grs de carottes (Oups pas sur la photo!)
- 1 gousses d ail
- 1 oignon
- 1 cube de bouillon de volaille
- 100 ml de lait de coco
- sel poivre
- 2 cuillères à soupe de curry
- 1 cuillère à café de gingembre
- 30 grs de beurre
- eau





La viande est déjà découpée

Reste à découper en petits morceaux la carotte, l’oignon et la gousse d’ail.

Etape 1, on fait dorer les morceaux de porc à feu vif, à la casserole dans l’huile d’olive, 7 à 8.

Etape 2, on baisse un peu la température, 6, on ajoute les carottes, l’oignon, l’ail, le curry, le gingembre, le sel et le poivre.On laisse la viande s’en imprégner 5 mins en remuant sur la plaque chaude.

Etape 3, on vient arroser le tout du lait de coco, et on ajoute un fond d’eau pour venir araser avec la viande, et on baisse à feu doux 3/4 et on laisse cuire tout doucement 2H. On vérifie entre deux que le liquide ne s’est pas trop évaporée et au besoin, on rajoute un peu d’eau, mais avec parcimonie;







Le plat a bien mijoté, la cuisine embaume, le ventre gargouille, il est temps de passer à table! Avec du riz, on se régale.

préparation 20 min

cuisson 2h

difficulté 1

