



## SAUTE DE PORC AU CURRY *Recette facile et bon marché*

4 personnes  
Préparation 20 minutes  
Cuisson 1h20

Prix : ★☆☆☆  
Temps : ★★☆☆  
Difficulté : ★☆☆☆



### Ingrédients :

- 600 g de sauté de porc
- 240 g de riz
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 oignon
- 1 cuillère à soupe de curry
- 1 cuillère à café de cumin
- 1 cuillère à café de gingembre en poudre
- 40 cL de lait de coco
- 1 cuillère à soupe de miel
- 1 L de bouillon de légumes (1 litre d'eau et 2 cubes bouillon légumes)
- 2 carottes
- 2 petites courgettes
- coriandre (en option)
- sel, poivre

### La viande et la sauce

- ❶ **Faire dorer la viande** à feu fort avec 2 cuillères à soupe d'huile d'olive. Réserver la viande.
- ❷ Faire légèrement **dorer** ½ **oignon** émincé.
- ❸ Ajouter la moitié du **bouillon** puis le miel et les épices. Laisser réduire 5 minutes.
- ❹ Ajouter le **lait de coco** et la viande puis monter à ébullition.
- ❺ Réduire le feu au minimum et **laisser cuire 1h à découvert**.

### Le riz

- ❶ Dans une sauteuse, faire revenir ½ oignon émincé avec 1 cuillère à soupe d'huile d'olive.
- ❷ Lorsque l'oignon est légèrement coloré, ajouter le riz et remuer jusqu'à ce qu'il soit translucide.
- ❸ Ajouter les légumes coupés (en rondelles ou petits cubes) ainsi que le restant de bouillon.
- ❹ Laisser cuire environ 10 minutes (s'assurer que le riz est bien cuit).

Option : au dernier moment, juste avant de servir, ajouter la coriandre fraîche ciselée au plat de viande pour un goût typique !

Accord met/boisson : ce plat s'accompagne parfaitement d'un vin rouge léger.

**Bon appétit !**