

Curry de porc à ma façon

<http://www.lafeecreative.com/ma-facon.htm>

Pour 4 personnes.

Les ustensiles que je cite sont de la marque « Tupperware ».



Ingrédients :

500 g	Sauté de porc (ou de poulet)
3	Gousses d'ail écrasées
1	Echalote émincée
1	Hachis de légumes avec 2 carottes, 1 oignon et 6 champignons de Paris
4	Pommes de terre précuites coupées en cubes (5 min au micro-ondes)
½	Pot de pois chiches
1	Petite boîte de tomates entières pelées au jus (ou 3 tomates fraîches mûres émondées)
100 ml	Lait de coco
1	Cuillère à soupe de curry
	Sel, poivre
2	Cuillères à soupe d'huile d'olive
	Du riz (basmati de préférence)

Préparation :

1. Mettre votre riz à cuire.
2. Pendant ce temps, dans une cocotte, mettre l'huile à chauffer et faire revenir l'échalote, l'ail écrasé et la viande en petits dés.
3. Ajouter le hachis de légumes puis la boîte de tomate.
4. Ensuite, ajouter les pois chiches, les pommes de terre.
5. Saler, poivrer et mettre le curry (à discrétion).
6. Rajouter le lait de coco.
7. Faire cuire une trentaine de minutes.
8. Servir avec du riz basmati.

On peut rajouter des carottes, des courgettes ou des navets dans ce plat.

On peut le servir avec des légumes verts à côté (haricots, brocoli, épinards).

On peut également proposer des Naans.

Bon appétit !